

---

## Snelle madrascurry

met zoetzure dadelchutney en naan



Cooking Time



Voor 3-4 personen

## Wat je van ons krijgt

- medjoul dadels
- knoflook
- tamarindepuree
- kokosmelk
- verse gember
- ui
- naan <sup>1,6,7</sup>
- madras currypoeder
- verse groentemix: pompoen, bloemkool, prei
- verse koriander

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

## Kookgerei

- bakplaat
- grote koekenpan of wok
- keukenrasp
- kleine kookpan
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- oven
- staafmixer

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie



### 1. Ui en knoflook snijden

Verwarm de oven voor op 180°C hetelucht/200°C. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Pluk de **korianderblaadjes**. Snijd de **steeltjes** fijn.



### 2. Gember raspen

Schil de **gember** met een klein lepeltje. Rasp hem daarna fijn.



### 3. Curry starten

Verhit een middelgrote kookpan of wok op hoog vuur. Voeg 1el plantaardige olie met de **gember**, **koriandersteeltjes** en de **uitoe**. Bak 1min. Voeg de **knoflook** en **helft van het madras currypoeder** toe en bak 30sec. Voeg de **verse** groentemix toe en roer even goed om. Schud de **kokosmelk** en voeg met 100ml water aan de pan toe.



### 4. Curry koken

Breng de **curry** aan de kook, zet het vuur dan iets lager en kook met een deksel afgedekt de **groenten** in 10min beetgaar. Kwast de **naanbroden** in met een beetje boter of olie. Bak in 5-6min af in de oven.



### 5. Chutney maken

Ontpit de **medjouldadels**. Doe de **dadels** met 400ml water, **tamarindepuree** en wat zout en peper in een kleine kookpan. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 5min borrelen. Pureer daarna glad (of wat grover) met de staafmixer.



### 6. Curry afmaken

Breng de **curry** op smaak met zout en peper evt. meer **madras currypoeder**. Voeg evt. een scheutje water toe als je een dunnere **curry** wilt en verdeel over de kommen. Garneer met de **korianderblaadjes**. Geef de **chutney** erbij: die is lekker op het **naanbrood**, maar ook wanneer je 1el door de **curry** roert.