



Vlotte korma curry

met lekker veel groenten en naan



ca. 20min



Voor 3-4 personen

Staan de zweetdruppeltjes op je voorhoofd na een hapje goed gekruid Indiaas eten? Heb je flink wat melk nodig om de hitte te blussen? Ga dan eens voor deze easy peasy korma curry, want deze variant is ontzettend mild en daarmee ook zeer geschikt voor de kids. En om lekker vlot een bordje op te kunnen scheppen hebben we er voorgesneden groenten en heerlijk naanbrood bijgedaan. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- voorgesneden paprika, prei & bloemkool
- geschaafde amandelen ¹⁵
- ui
- groentebouillonblokje ⁹
- korma currypasta ⁶
- crème fraîche ⁷
- naanbrood ^{1,6,7}
- tomaten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- oven
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornameijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 620.0kcal, vet 25.0g, eiwit 17.0g, koolhydraten 75.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C hetelucht/200°C. Breng 400ml in een waterkoker aan de kook. Laat een **bouillonblokje** in het zojuist gekookte water oplossen. Halveer, pel en hak de **ui** fijn.



4. Naan bakken

Plaats intussen de **naanbroden** op een bakplaat met bakpapier en bak in 5-6min goudbruin in de oven.



2. Amandelen roosteren

Verhit een droge, grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en rooster het **amandelschaafsel** in 2-3min goudbruin. Schud de pan af en toe om aanbranden te voorkomen. Neem het **schaafsel** uit de pan en zet opzij.



5. Curry mengen

Voeg de **helft van de currypasta** toe aan de pan en roer door om de **ui** te bedekken. Voeg **2/3e van de bouillon**, **alle crème fraîche** en de **verse groentemix** toe. Breng aan de kook en kook 5-8min, totdat de **groenten** gaar zijn en de **sous** dikker is. Voeg evt. meer **bouillon** en **currypasta** toe. Breng op smaak met zout, peper en een snufje suiker.



3. Groenten bakken

Verhit de pan opnieuw op middelhoog vuur en voeg 1tl plantaardige olie toe en bak de **ui** in 2-3min glazig.



6. Tomaten snijden

Snijd intussen de **tomaten** in 1cm grote blokjes. Roer de **helft van de tomaten** door de **curry** en warm goed door, voeg evt. wat water of **bouillon** toe totdat de **curry** de gewenste dikte heeft. Schep op en bestrooi met de **rest van de tomaten** en het **amandelschaafsel**. Serveer met de **naanbroden**.