

MARLEY SPOON



Snelle kikkererwten korma

met spinazie en geurige kokosrijst



20-30min



2 personen

Dit favoriete kommetje comfort food krijgt van onze chef Tamara een verrassende vega twist. Je bakt eerst de groenten stevig aan zodat ze karameliseren voor een explosie aan smaak. De mildere kormapasta gaat hand in hand met de kokosmelk en je serveert jouw portie korma bovenop een bord dampende kokosrijst. Getopt met gekruid amandelschaafsel is dit een makkelijke maaltijd voor elke dag!

Wat je van ons krijgt

- jasmijnrijst
- babypinazie
- kikkererwten
- geschaafde amandelen ¹⁵
- kokosmelk
- korma currypasta ⁶
- courgette
- Shanti's Tandoori Masala spice mix
- knoflook

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Voeg 1-2el water toe aan de rijst voor een extra romige textuur.

Allergenen

soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

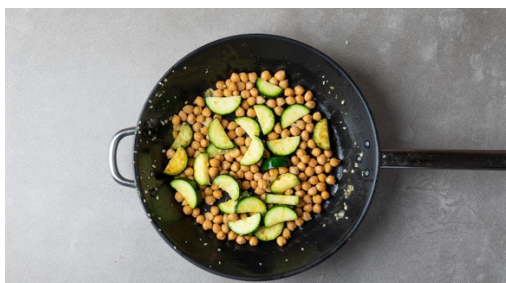
Voedingswaarde per portie

calorieën 933.0kcal, vet 41.2g, eiwit 27.8g, koolhydraten 105.9g



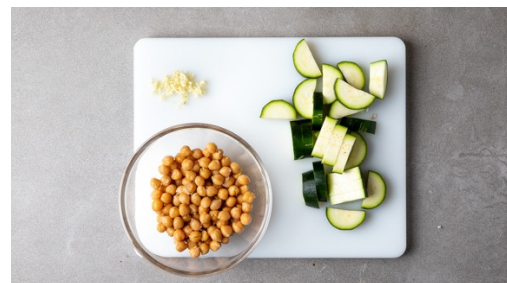
1. Rijst koken

Doe **1/4e van de kokosmelk**, 350ml water en een snuf zout in een middelgrote kookpan. Breng aan de kook. Was de **jasmijnrijst** in een zeef tot het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het **kokoswater** kookt, dek de pan af met een deksel en kook de **rijst** op laag vuur in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur (**zie tip, links**).



4. Groenten bakken

Verhit de koekenpan opnieuw op middelhoog vuur en voeg 1el olijfolie en de **knoflook** toe. Bak 30sec al regelmatig roerend en voeg dan de **courgette** toe. Bestrooi met 1/2tl zout en peper naar smaak. Bak 4-5min tot de **courgette** goudbruin is. Voeg de **kikkererwten** toe en bak ze 1-2min al roerend mee.



2. Groenten voorbereiden

Giet intussen de **kikkererwten** af en spoel ze schoon. Pel en hak de **knoflook** grof. Verwijder de uiteinden van de **courgette**, snijd hem in de lengte doormidden en dan in dikke plakken.



5. Curry maken

Voeg de **helft van de currypasta** aan de groentepan toe en bak al regelmatig roerend 1-2min. Giet dan de **rest van de kokosmelk** erbij. Breng aan de kook en laat de **curry** 8-10min op laag vuur sudderen. Roer af en toe door. Voeg evt. **meer currypasta** toe voor een sterkere smaak. Was de **babypinazie** grondig in een zeef.



3. Topping maken

Rooster het **amandelschaafsel** met de **tandoori spice mix** in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur 2-3min. Roer daarbij regelmatig door om aanbranden te voorkomen. Schep de **amandeltopping** uit de pan en houd apart.



6. Spinazie toevoegen

Voeg tot slot handje voor handje de **babypinazie** toe en bak totdat de **blaadjes** zijn geslonken. Neem de pan van het vuur, roer de **helft van de amandeltopping** door de **curry** en breng hem evt. op smaak met peper en zout. Schep de **rijst** op, verdeel de **curry** erover en bestrooi met de **rest van de topping**.