
Makkelijke madrascurry

met zoetzure dadelchutney en naan



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- naanbroden ^{1,6,7}
- kikkererwten
- verse groentemix: paprika en courgette
- tamarindepuree
- dadels
- verse gember
- knoflook
- ui
- verse koriander
- kokosmelk
- madras currypoeder

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- evt. boter
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- fijne keukenrasp
- grote koekenpan met deksel
- kleine kookpan
- maatbeker
- oven
- staafmixer
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornameijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

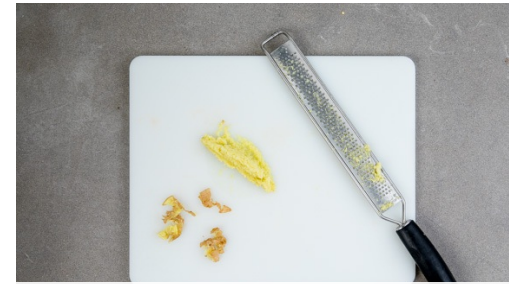
Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Ui en knoflook snijden

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



2. Gember schillen

Schil en rasp de **gember** fijn. Tip: gebruik voor het schillen een lepeltje, zo kom je makkelijk bij alle hoekjes.



3. Curry starten

Verhit 1el plantaardige olie in een grote koekenpan of wok op hoog vuur. Voeg **2/3e van de gember**, de **koriandersteeltjes** en de **ui** toe en bak 1min. Giet de **kikkererwten** af en spoel ze schoon. Voeg de **knoflook** en **madras currypoeder** aan de pan toe en bak 30sec. Voeg de **verse groentemix** toe en roer even goed om. Schud de **kokosmelk** en giet ook in de pan.



4. Naanbroden afbakken

Voeg de de **kikkererwten** aan de **curry** toe en breng het geheel aan de kook, zet het vuur iets lager en dek de pan af met een deksel. Kook de **curry** in ca. 10min gaar. Leg intussen de **naan** op een bakplaat met bakpapier en kwast ze in met een beetje olie of boter. Bak ze in 5-6min af in de oven.



5. Chutney maken

Ontpit de **dadels** en hak ze grof. Doe de **dadels** met 50ml water, de **tamarindepasta**, de **rest van de gember** en wat zout en peper in een kleine kookpan. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 5min zachtjes sudderen tot een dikke **chutney** ontstaat. Pureer evt. de **chutney** glad met een staafmixer. Proef en breng de **chutney** evt. op smaak met 1tl azijn.



6. Curry afmaken

Proef en breng de **curry** op smaak met zout en peper. Maak de **curry** evt. iets vloeibaarder door wat water toe te voegen. Schep de **curry** in kommen. Garneer met de **korianderblaadjes**. Geef de **chutney** erbij: die is lekker op het **naanbrood**, maar ook door de **curry**.