

---

## Makkelijke madrascurry

met zoetzure dadelchutney en naan



Cooking Time



Voor 3-4 personen

## Wat je van ons krijgt

- verse groentemix: paprika en courgette
- tamarindepuree
- naanbroden <sup>1,6,7</sup>
- verse koriander
- kokosmelk
- madras currypoeder
- ui
- knoflook
- verse gember
- dadels
- kikkererwten

## Wat je thuis nodig hebt

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

## Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- keukenrasp
- kleine kookpan
- maatbeker
- oven
- staafmixer
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornameijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

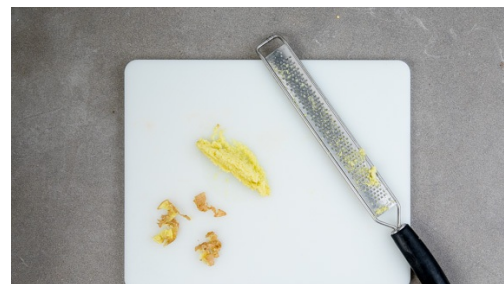
Kan sporen van allergenen bevatten.

### 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 **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 2 bakplaten 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 100ml 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** 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**.