



Vlotte korma curry

met lekker veel groenten en naan

 ca. 25min  2 personen

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

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵
- 1 ui
- 1 zakje korma currypasta ⁶
- 1x verse groentemix: rode paprika, bloemkool & prei
- 1x naan ^{1,6,7}
- 2 tomaten
- 1 beker yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker
- bloem ¹

Kookgerei

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

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

Kooktip

Als je bang bang bent dat de saus gaat schiften, roer dan eerst wat van de warme saus door de koude yoghurt en roer dit mengsel door de curry. Verwarm de curry niet meer zodra de yoghurt erdoor zit.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 680.0kcal, vet 26.3g, eiwit 22.3g, koolhydraten 79.7g



1. Amandelen roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Verhit een droge, grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en rooster het **amandelschaafsel** in 1-2min goudbruin. Schud de pan af en toe om aanbranden te voorkomen. Neem het **schaafsel** uit de pan en zet opzij.



4. Naan bakken

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



2. Ui bakken

Pel en hak de **ui** fijn. Verhit 1-2tl plantaardige olie in de gebruikte pan op middelhoog vuur en bak de **ui** in 2-3min glazig.



5. Tomaten snijden

Snijd de **tomaten** in blokjes.



3. Curry maken

Voeg de **helft van de currypasta** en 1tl bloem aan de pan toe en bak al roerend 1min. Voeg 100ml water en de **verse groentemix** toe. Breng aan de kook en stoof 5-8min, totdat de **groenten** gaar zijn en de **saus** dikker is. Voeg evt. meer water en **currypasta** toe. Breng op smaak met zout, peper en een snufje suiker.



6. Curry serveren

Roer de **helft van de tomaten** door de **curry** en warm op. Neem de pan van het vuur, laat de **curry** iets afkoelen en roer dan de **yoghurt** erdoor (**zie kooktip, links**). Serveer de **curry** bestrooid met de **rest van de tomaten** en het **amandelschaafsel**. Geef de **naan** erbij.