

MARLEY SPOON



Rappe kikkererwtenkorma

met spinazie en geurige kokosrijst



ca. 25min



2 personen

De bekende kip korma kan ook zonder het bekende stukje vlees. Onze chef Tamara gaat voor een verrassende vega twist door kikkererwten toe te voegen aan de romige curry met licht gekarameliseerde groenten. Zo krijgt je bordje niet alleen veel bite, maar is 'ie ook rijk aan plantaardige eiwitten. Ben je benieuwd geworden naar het koken met vleesvervangers? Neem dan zeker een kijkje op onze blog [marleyspoon.nl](https://www.marleyspoon.nl)!

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje kokosmelk
- 200g jasmijnrijst
- 1 blik kikkererwten
- 1 teen knoflook
- 1x courgetteplakjes
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵
- 5g tandoori masala
- 1 pakje korma currypasta ⁶
- 1x babypinazie

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- maatbeker
- zeef
- grote koekenpan of wok
- kleine kookpan met deksel

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.

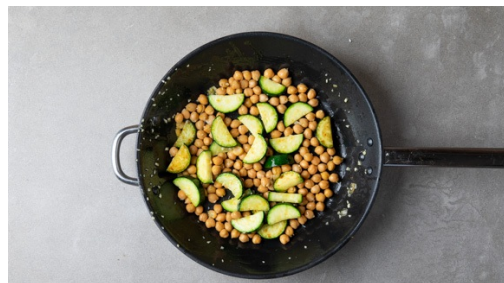
Voedingswaarde per portie

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



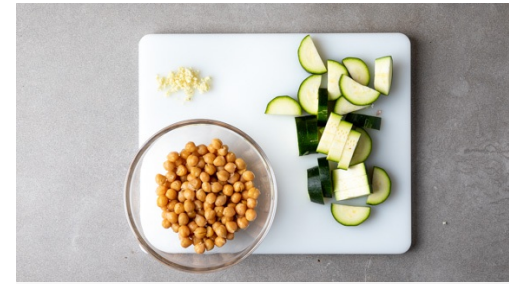
1. Rijst koken

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 mee.



2. Groenten voorbereiden

Giet de **kikkererwten** af en spoel ze schoon. Pel en hak de **knoflook** grof. Neem de **courgetteplakjes** uit de verpakking.



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.



3. Topping maken

Rooster het **amandelschaafsel** met de **tandoori masala** 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 telkens roerend 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. Serveer de **rijst** met de **curry** en bestrooi met de **rest van de topping**.