



Spinazie Kikkererwten Curry

Ingrediënten:

- 1 grote pot kikkererwten
- 250 gram verse spinazie
- 2 uien
- 1 wortel
- 2 flinke tenen knoflook
- 1 rode peper
- 2.5 cm verse gember
- Eventueel gesnipperde steel van broccoli

- 150 ml kokosmelk

- 1 TL korianderzaadjes
- 1 tl mosterdzaadjes
- 1/2 TL kurkuma
- 1/2 TL Chilipoeder
- 75 gram cashewnoten
- 1 flinke handvol verse koriander

Bereiding:

Wortel en ui fijnsnijden, rode peper schoonmaken, zaadjes verwijderen en fijn snipperen. Beetje olie in de pan. Korianderzaadjes en mosterdzaad roosteren tot mosterdzaad gaat springen. Spoel de kikkererwten goed af en laat ze uitlekken en was de spinazie.

Verhit wat olie in een pan en bak hier in de wortel en ui voor z'n 5 tot 7 minuten. Voeg de ui, knoflook, gember, peper, kruiden en kikkererwten toe en bak even mee. Voeg dan de gemalen amandel en (hele) cashewnoten toe en roer goed door. Giet het water erbij totdat alles net onder water staat en laat het zo'n 25 minuten pruttelen tot de saus is ingedikt.

Tenslotte kan de spinazie erbij en kook die 5 minuten mee. Voeg de kokosmelk, het sap van de limoen, de helft van de koriander en zout naar smaak toe. Lekker met Bloemkoolrijst. En bestrooi het gerecht met de rest van de koriander.

