



Chana masala (kikkererwtencurry)

Pittige kikkererwten in een kruidige tomatensaus. Vegetarisch, vezelrijk en verrassend vullend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 2 blikken kikkererwten (à 400 gr), uitgelekt
- 1 grote ui, fijngesneden
- 3 teentjes look, geperst
- 1 el gemberpasta
- 400 gr tomatenblokjes
- 2 el olie
- 1 kl komijnzaad
- 2 kl garam masala
- 1 kl kurkuma

1 kl gemalen koriander

0,5 kl chilipoeder

zout en peper

sap van 0,5 citroen

verse koriander

Bereidingswijze

1. Verhit de olie en laat het komijnzaad even oppoffen. Fruit de ui 6 minuten tot ze goudbruin is.
 2. Voeg look en gember toe en bak 2 minuten mee.
 3. Roer de garam masala, kurkuma, gemalen koriander en chilipoeder erdoor en bak 1 minuut.
 4. Voeg de tomatenblokjes toe en laat 10 minuten inkoken tot een dikke saus.
 5. Doe de kikkererwten erbij, breng op smaak met zout en peper en laat 8 minuten sudderen. Prak enkele kikkererwten fijn voor een dikkere saus.
 6. Werk af met citroensap en verse koriander. Serveer met rijst.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)