



## Indonesische groentecurry

*Een kleurrijke plantaardige curry met seizoensgroenten in een milde kokossaus. Vullend, kruidig en van nature vegetarisch.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 400 ml kokosmelk
- 1 aubergine in blokjes
- 2 wortelen in stukjes
- 200 g sperziebonen in stukjes
- 1 zoete puntpaprika in reepjes
- 1 ui, fijngesnipperd
- 3 teentjes look, geperst
- 20 g verse gember, geraspt
- 2 tl kurkuma

1 tl komijnpoeder  
1 tl sambal oelek  
1 stengel citroengras, gekneusd  
2 el zonnebloemolie  
sap van 1 limoen  
zout

## Bereidingswijze

---

1. Verhit de olie in een ruime pan en fruit de ui, look en gember 3 minuten glazig.
2. Voeg de kurkuma, komijn en sambal toe en bak 1 minuut tot het geurt.
3. Doe de aubergine en wortel erbij en bak 4 minuten mee al roerend.
4. Giet de kokosmelk erbij met het citroengras en breng aan de kook.
5. Voeg de sperziebonen en paprika toe en laat 18 minuten zachtjes sudderen tot alle groenten gaar zijn en de saus indikt.
6. Kruid af met limoensap en zout, verwijder het citroengras en dien op met rijst.

---

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