



Indonesische groentecurry

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

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

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

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een ruime pan op middelhoog vuur. Fruit de ui, knoflook en gember gedurende 3 minuten tot ze glazig zijn.
2. Voeg de kurkuma, het komijnpoeder en de sambal oelek toe en bak nog 1 minuut mee tot de kruiden geuren.
3. Voeg de aubergineblokjes en wortelschijfjes toe en bak ze al roerend 4 minuten mee.
4. Giet de kokosmelk in de pan, voeg het gekneusd citroengras toe en breng het geheel aan de kook.
5. Voeg de sperziebonen en papriereepjes toe. Zet het vuur lager en laat alles 18 minuten zachtjes sudderen tot de groenten gaar zijn en de saus licht indikt.
6. Verwijder het citroengras. Breng op smaak met limoensap en zout. Dien onmiddellijk op.

Tip

Snijd de aubergine pas vlak voor het bakken, zo verkleurt ze minder snel. Wil je de saus rijker van smaak, gebruik dan volle kokosmelk in plaats van een light versie.

Lekker met

Gestoomde witte rijst of pandanrijst

Dranktip

Een gekoeld glas citroenwater of een licht fruitige witte wijn zoals een Pinot Gris past goed bij de kruidige kokossaus.