



## Kikkererwten-spinaziecurry met kokosmelk

*Een romige currysotel met kikkererwten en verse spinazie in een milde kokossaus vol Indiase kruiden. Snel klaar en heerlijk met basmatirijst.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Wereldkeuken

### Ingrediënten

- 2 blikken kikkererwten (2 x 400 gr), uitgelekt
- 300 gr verse spinazie
- 1 ui, fijngesneden
- 3 teentjes look, geperst
- 1 el verse gember, geraspt
- 1 blik gepelde tomaten (400 gr)

400 ml kokosmelk  
2 tl garam masala  
1 tl komijnpoeder  
1 tl kurkuma  
0,5 tl chilipoeder  
3 el zonnebloemolie  
sap van 0,5 citroen  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Verhit de olie in een ruime pan en stoof de ui zachtjes glazig.
2. Voeg de look en de gember toe en bak een minuut mee tot het geurig wordt.
3. Roer de garam masala, komijn, kurkuma en chilipoeder erdoor en bak kort mee.
4. Voeg de gepelde tomaten toe, plet ze grof en laat de saus vijf minuten inkoken.
5. Schenk de kokosmelk erbij en voeg de uitgelekte kikkererwten toe.
6. Laat het geheel tien minuten zachtjes pruttelen zodat de smaken samenkomen.
7. Voeg de spinazie in porties toe en laat ze slinken in de saus.
8. Breng op smaak met zout, peper en een scheutje citroensap.
9. Serveer de curry warm met basmatirijst of naan.

---

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