



# Zoete aardappel curry met kikkererwten en spinazie

door Sanjee van Bollywood kitchen

## Bereidingswijze

1. Schil de zoete aardappel en snijd deze in blokjes, spoel de kikkererwten af en was de spinazie.
2. Mix 1 theelepel Alpro Mild & Creamy Naturel met Kokosnoot, 2 uitgeperste tenen knoflook, 3cm fijngehakte gember, citroensap, 1 gehakte halve ui en 1 in blokjes gesneden groene paprika met 1/4 theelepel kurkuma, 1 theelepel komijn, 1 theelepel koriander en 1 theelepel zout. Meng al deze ingrediënten tot een fijne currypasta.
3. Plet de verse kruiden in een vijzel. Verhit 1 theelepel ghee in een koekenpan en voeg de geplette verse kruiden toe (4x kardemom, 2x kruidnagel, 1x laurier, 1x kaneelstokje). Laat dit een beetje bruin worden. Voeg de andere helft van de gehakte ui toe. Laat deze in ongeveer 3 minuten glazig worden. Voeg de currypasta toe. Laat het geheel op laag vuur wat inkoken.
4. Voeg zoete aardappel en groentebouillon toe. Plaats een deksel op de pan en laat het geheel nu 20 minuten koken. Voeg vervolgens de kikkererwten en spinazie toe en kook nog eens 10 minuten met het deksel op de pan. Voeg de rest van de Alpro Mild & Creamy Naturel met Kokosnoot toe (en een beetje bouillon als de saus nog te dik is).
5. Terwijl de saus kookt kun je de toppings voorbereiden. Plet de cashews en amandelen, hak de verse koriander fijn, snijd de limoen in vieren en hak de rode ui en chilipepers. Serveer de curry vervolgens met zwarte wilde rijst en voeg tot slot de toppings toe. Genieten!



4 personen



45min



## Ingrediënten

- 500g zoete aardappel
- 250g gekookte kikkererwten
- 150g verse spinazie
- 50cl Alpro Mild & Creamy Naturel met Kokosnoot
- 2 tenen knoflook
- 3cm verse gember
- 1 citroen
- 1 ui
- 1 groene paprika
- 50cl groentebouillon
- Kruiden uit een potje: koriander, komijn en kurkuma
- Verse kruiden: 4x kardemom, 2x kruidnagel, 1x laurier en een kaneelstokje
- Zout
- Ghee (geklaarde boter uit India)
- Zwarte wilde rijst
- Topping: cashewnoten, amandelen, verse koriander, limoen, gehakte rode ui en verse chilipepers

## Bereid met

Mild & Creamy Naturel met Kokosnoot

