Hoofdgerechten / India

Kikkererwten Spinazie Kokos Curry

Malse kikkererwten gestoofd in een fluweelzachte tomaten-kokosjus, warm met komijn, gember en kurkuma, met op het einde een handvol spinazie. Zacht en romig, opgefleurd met een scheutje limoen.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 30 ml Neutrale olie of kokosolie
- ☐ 1 hele gele ui, fijngehakt
- ☐ 20 g Verse gember, fijn geraspt
- ☐ 2 theelepel gemalen koriander
- ☐ 1,5 theelepel Garam masala
- ☐ 400 ml Volvette kokosmelk
- ☐ 150 g Babyspinazie
- ☐ 15 g koriander, gehakt
- ☐ 600 g basmatirijst, gekookt, om te serveren
- ☐ 1 theelepel komijnzaad
- ☐ 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- ☐ 1 hele groene chilipeper, in de lengte doorgesneden
- ☐ 1 theelepel Gemalen kurkuma
- ☐ 400 g Geplette tomaten
- ☐ 480 g Kikkererwten, gekookt en uitgelekt (ongeveer 2 blikjes)
- ☐ 1 hele limoen, geperst
- ☐ 0 naar smaak Kosjer zout

Zo maak je het.

01 Verhit de olie in een grote, zware pan op middelhoog vuur. Voeg de komijnzaadjes toe en laat ze 30-45 seconden sissen tot een tint donkerder en geuriger. Voeg de ui toe met een snufje zout en kook 8-10 minuten, onder regelmatig roeren, tot ze zacht en licht goudbruin zijn aan de randen.

02 Voeg de knoflook, gember en groene chili toe en kook 1 minuut. Voeg de koriander, kurkuma en garam masala toe en roer voortdurend gedurende 45-60 seconden, zodat de kruiden in de olie bakken zonder te verschroeien. Voeg een eetlepel water toe als ze beginnen te plakken.

03 Voeg de geplette tomaten toe en kook 5 minuten tot ze donker worden en iets dikker worden. Roer de kokosmelk en kikkererwten erdoor, breng op smaak met 1 theelepel zout en breng zachtjes aan de kook. Kook onafgedekt 15 minuten, af en toe roerend, tot de saus dikker wordt en sommige kikkererwten beginnen te barsten. Pureer er een paar tegen de potwand om de jus dikker te maken.

04 Roer de spinazie handje voor hand erdoor; het verwelkt binnen 1 à 2 minuten. Haal van het vuur, pers de limoen erin en pas het zout aan. Serveer met basmatirijst bestrooid met koriander.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / chickpea-spinach-coconut-curry