

INDIASE GROENTE CURRY

VOOR 10 PERSONEN

INGREDIËNTEN

½	bloemkool
½	prei
1	ui
50 gram	boter
3 tenen	knoflook
3 cm	gember
3 el	Garam Marsala
2 el	Djintan (gemalen komijnzaad)
1 el	venkelzaad
1 el	korianderzaad
2	limoenbladeren
2	steranijs
30 gram	tomatenpuree
4	tomaten
400 ml	kokosmelk
3 takjes	munt
3 takjes	koriander

BEREIDINGSWIJZE

1. Snipper de ui, snijd de prei, knoflook en gember klein en snijd de tomaten in blokjes.
2. Fruit de ui, knoflook, prei en gember in de geklaarde boter op laag vuur tot glazig.
3. Snijd de bloemkool in kleine roosjes.
4. Voeg de garam marsala, djintan, steranijs, limoenblad, venkelzaad en korianderzaad toe en bak voor 5 minuten.
5. Voeg de tomaten en tomatenpuree erbij en bak 2 minuten mee. Voeg de bloemkoolroosjes toe, giet de kokosmelk erbij en laat 20 minuten stoven met de deksel op de pan.
6. Na 20 minuten, haal de deksel van de pan en laat nog 15 minuten garen.
7. Haal de blaadjes van de munt- en koriandertakjes en hak fijn.
8. Als de bloemkool gaar is, haal de steranijs en limoenblad eruit.
9. Bestrooi de curry vlak voor serveren met de munt en koriander.

DE KOOKFABRIEK

powered by ATAG



PHILIPS

Fissler