



Curry van kikkererwten en zoete aardappel



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 uien (fijngesneden)
arachideolie
1 stuk gember (fijngesneden)
4 teentjes knoflook
1 spaans pepertje (fijngesneden)
1 eetlepel currypoeder
2 zoete aardappels (groot, geschild en in blokjes)
2 tomaten (fijngesneden)
1 blik kokosmelk
400 gram kikkererwten (uitgelekt gewicht)
100 gram diepvriesspinazie (of een zakje verse babyspinazie)
peper en zout
1 bosje koriander
2 limoenen
2 kopjes rijst

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de uien glazig in arachideolie.
- 2.** Voeg de gember, de knoflook en het Spaans pepertje toe. Roer goed en laat even garen. Bestrooi met het currypoeder. Laat dit even meebakken.
- 3.** Voeg de zoete aardappels en de tomatenblokjes toe. Overgiet met de kokosmelk en doe een deksel op de pan. Laat 20 minuten zachtjes garen.
- 4.** Voeg de kikkererwten en de spinazie toe. Laat goed warm worden. Breng op smaak met peper en zout. Werk af met koriander.
- 5.** Kook intussen de rijst zoals staat aangegeven op de verpakking. Serveer bij de curry. Geef er partjes limoen bij om over de curry uit te knijpen.