



4 personen



gemakkelijk

15 min. voorbereiding
evt. 1 nacht weken + koken

30 min. baktijd

Curry met kikkererwten vega

Benodigheden

400 g kikkererwten/bruine bonen
uit pot (of 240 g gedroogde
kikkererwten weken en koken)

12 tl olie

1 el gember, geraspt

½ tl zwarte peper

3 uien

½ tl zeezout

2 el kerriepoeder

1 tl gemalen komijn

4 teentjes knoflook

500 ml bouillon

1 blok santen

citroensap (naar smaak)

1 fles passata

1 pompoen

400 gram broccoli

2 grote paprika's

- 1 Wanneer je gedroogde kikkererwten gebruikt, laat deze dan een nacht weken. Kook ze daarna 60 minuten. Een snelkookpan halveert grofweg de tijd. Laat de gare kikkererwten uitlekken en bewaar het kookvocht.
- 2 Meng in een keukenmachine 1 ui, de gember, knoflook, kruiden en een flinke scheut olijfolie. Maal dit mengsel fijn tot een gladde currypasta.
- 3 Verwarm in een hapjespan wat olijfolie en bak hierin de blokjes pompoen (1,5 x 1,5 cm) en 2 grof gesneden uien. Voeg vervolgens de currypasta toe en kort daarna de passata.
- 4 Blus het geheel af met de bouillon en het daarin opgeloste blok santen. Kook de curry in circa 15 minuten gaar. Gebruik zo nodig het opgevangen kookvocht om de curry mee aan te lengen.
- 5 5 minuten voor het einde van de kooktijd voeg je de roosjes en stukjes stronk van de broccoli toe.
- 6 Tegen het einde laat je de grof gesneden paprika even mee doorwarmen. Voeg citroensap naar smaak toe.

Serveer met basmatirijst of naanbrood. Een frisse salade met yoghurt dressing is er ook lekker bij. Meng daarvoor (soja)-yoghurt, komijn, cayenne, zout, dadel- of abrikozenstukjes en een klein scheutje citroensap naar smaak.

Dit is een leenrecept. Graag (kopiëren en) bij je volgende bezoek aan De Nieuwe Graanschuur terugbrengen.

Suggesties of opmerkingen: zie ommezijde!