



Indische curry met zoete aardappel



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

arachideolie
3 uien (grof gesneden)
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 stukje gember (van 5 cm, geschild en fijngesneden)
1 eetlepel mosterdzaadjes
1 eetlepel kurkumapoeder
1 eetlepel komijnpoeder
1 eetlepel korianderpoeder
1/2 theelepel cayennepeper
peper en zout
1 blik gepelde tomaat
1 blik kokosmelk
4 zoete aardappels (geschild en in blokjes)
1 blik kikkererwten (gespoeld)
1 builtje rijst
1 bosje koriander
1 limoen (sap)

Bereidingswijze

- 1.** Verhit arachideolie in een grote kookpot. Fruit hierin de uien glazig. Voeg de knoflook en de gember toe. Bestrooi met mosterdzaadjes, kurkuma, komijnpoeder, korianderpoeder, cayennepeper, peper en zout.
- 2.** Overgiet met de gepelde tomaten en de kokosmelk. Breng aan de kook en voeg de zoete aardappelen en de kikkererwten toe. Laat 30 minuten pruttelen.
- 3.** Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 4.** Werk af met koriander en limoensap en serveer met de rijst.