



Bloemkoolcurry



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 eetlepels arachideolie
1 ui (fijngesneden)
4 centimeters gember (geschild en geraspt)
3 teentjes knoflook (gepeld en fijngesneden)
1 theelepel kurkumapoeder
1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel currypoeder
1 blik gepelde tomaat
1 bloemkool (in roosjes)
2 aardappelen (geschild en in blokjes gesneden)
1 chilipeper (ontpit en fijngesneden)
peper en zout
1/2 limoen (sap)
1 bosje koriander

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olie in een diepe pan. Fruit hierin de ui met de gember, de knoflook, de kurkuma, de komijn en het currypoeder.
- 2.** Voeg de gepelde tomaten geleidelijk aan toe en roer goed.
- 3.** Voeg de bloemkoolroosjes, de aardappelblokjes en het chilipepertje toe.
- 4.** Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Doe het deksel op de pan en laat 30 minuten zachtjes garen. Roer af en toe.
- 6.** Breng op smaak met limoensap en korianderblaadjes.