



Indische curry met linzen en aardappel



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 uien (fijngesneden)
arachideolie
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 stuk gember (geraspt en fijngesneden)
1 eetlepel kerriepoeder
5 deciliter groentenbouillon
2 1/2 deciliter kokosmelk
3 aardappelen (in blokjes)
1 zoete aardappel (in blokjes)
1 kopje linzen
peper en zout
1 komkommer (in reepjes gesneden)
1 bosje koriander
1 spaans pepertje (in ringen)

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de uien glazig in arachideolie. Voeg de knoflook, de gember en het kerriepoeder toe. Laat even aanbakken en overgiet met de groentebouillon en de kokosmelk.
- 2.** Voeg de aardappelblokjes en de linzen toe. Breng aan de kook en laat ± 25 minuten pruttelen. Breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Werk de curry af met komkommer, koriander en Spaanse peper.