



# 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.