



GROENTENCURRY MET DRAGON

INGREDIËNTEN

De currysous

- Olijfolie
- 2 uien, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 zoete peper, fijngesneden
- 1 preistengel, fijngesneden
- 1 zoete aardappel, geschild en in blokjes
- 1 broccoli, in stukjes
- ½ tl currypoeder
- Zout (naar smaak)
- ½ tl garam masala
- ½ tl kurkuma
- ½ tl gemberpoeder
- ½ el natuurlijke groentebouillon
- 1 tl natuurlijk rode currypasta (of naar smaak)
- 1 groot blik kokosroom
- 2 citroengrassstengels

Voor erbij

- Verse dragon
- Limoenschijfjes
- 1 snufje zout

BEREIDING

1. Verhit wat olie in een grote pot. Bak de ui en de knoflook hierin tot ze lichtbruin kleuren. Voeg dan de gesneden groenten, de kruiden, de bouillon en de currypasta toe.
2. Snijd de topjes van de citroengrassstengels en verwijder de buitenste bladeren. Maak inkervingen met een scherp mes en voeg ze toe aan de saus.
3. Roer goed en voeg 1-2 koppen water toe. Zet deksel erop en laat 20-25 minuten koken op een laag vuur.
4. Roer af en toe en voeg indien nodig meer water toe.
5. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
6. Voeg de kokosroom en de saus toe aan de rijst. Roer, proef en kruid bij indien nodig.
7. Serveer met verse dragon en wat schijfjes limoen.

Eet smakelijk!

TIP

- Ook lekker met boontjes, groene selderij en bloemkool!