

Groentecurry met pitabroodjes (plm 25 minuten exclusief snijden)

Dit recept is gemakkelijk om te maken. Je kunt het zo uitgebreid maken als je wilt. Je kunt je beperken tot een paar ingrediënten of heel veel. Hieronder zie je een paar voorbeelden. Wat je over hebt, kun je gewoon invriezen.

Ingrediënten voor 2 personen:

2 uien

2 wortels

3 aardappels

100 ml kokosmelk (restant kun je invriezen)

4 pitabroodjes

1 liter water

Optionele ingrediënten, toevoegen naar smaak:

1 teentje knoflook

3 stengels bleekselderij

100 gram spinazie

2 theelepels kurkuma of kerriepoeder

1 theepeerl paprikapoeder

1 koolrabi

1 klein stukje (2 duimen dik) gember

peper

1 kipfilet in stukjes

Voorbereidingen:

Snijd alle groente en aardappels in gelijke blokjes. Verwarm de oven voor (zie verpakking voor temperatuur).

Giet een scheutje olie in een wok en laat de knoflook en uien enkele minuten zachtjes fruiten. Voeg dan de overige groenten (behalve spinazie), aardappels, kip en kruiden toe. Voeg na enkele minuten de helft van het water toe en laat 15 minuten zachtjes pruttelen. Doe na 8 minuten de broodjes in de oven. Kijk regelmatig of je water moet toevoegen bij de curry, zodat het geheel niet aanbakt. Voeg dan de kokosmelk toe, roer goed en voeg de spinazie toe. Na een paar keer omscheppen is het geheel klaar.

Wat je over hebt kun je gerust invriezen. Laat het ontdoien voordat je het de volgende keer in de pan opwarmt. Lekker makkelijk.

