

CARIBISCHE CURRY (RUNDOWN)

Land: Caribisch

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 25 minuten + 20 min. sudderen

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 3 cm verse gember
- 1 rode peper
- 200 gram zoete aardappel
- 200 gram wortel
- 150 gram sperziebonen
- 2 tomaten
- 1 tl piment (all spices)
- 1 tl tijm
- 1 tl kurkuma
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl komijn
- 1 el witte wijnazijn
- 2 el rum (optioneel)
- 400 ml kokosmelk

WAT GA JE DOEN

Snipper de ui en hak de knoflook, gember en rode peper fijn. Snijd de zoete aardappel en wortel in blokjes. Haal de uiteinden van de sperziebonen en halveer.

Verhit een beetje olie in een braadpan. Fruit hierin de ui, knoflook, gember en rode peper ongeveer 5 minuten aan. Snijd ondertussen de tomaten in blokjes. Voeg de zoete aardappel, wortel, sperziebonen en tomaten aan de pan toe. Bak 5 minuten mee. Voeg dan alle specerijen toe en bak nog eens 2 minuten. Breng verder op smaak met peper en zout. Voeg de witte wijnazijn, rum en kokosmelk toe.

Laat de saus zonder deksel op de pan op redelijk laag vuur ongeveer 25 minuten pruttelen, tot de groenten gaar zijn. Proef vooral of de wortel en zoete aardappel gaar zijn.

Serveer de Caribische curry met rijst.