

CURRY MET ZOETE AARDAPPEL, PAKSOI EN PINDAKAAS

Land: Fusion

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 20 min. + 20 min. pruttelen

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 1 ui
- 3 teentjes knoflook
- 3 cm verse gember
- 1 rode peper (optioneel)
- 400 gram zoete aardappel
- 1 paksoi
- 1 potje/blikje kikkererwten (uitlekgewicht ongeveer 250 gram per potje/blikje)
- 3 el pindakaas
- 1,5 tl kurkuma
- 1 tl komijnpoeder
- 0,5 tl kaneel
- 400 ml kokosmelk

WAT GA JE DOEN

Snijd de ui in dunne halve ringen. Hak de knoflook, gember en eventueel de rode peper fijn.

Verhit een beetje olie in een braadpan en bak hierin de uien in ongeveer 5-10 minuten lichtbruin. Snijd ondertussen de zoete aardappel in blokjes. Voeg de knoflook, gember en rode peper aan de uien toe en bak 2 minuten mee. Voeg dan de zoete aardappelblokjes toe, net als de kurkuma, komijn en kaneel. Bak 1 minuut mee tot de specerijen geurig beginnen te ruiken, voeg dan de pindakaas en kokosmelk toe. Breng verder op smaak met zout en peper. Laat op laag vuur met het deksel op de pan ongeveer 20 minuten pruttelen tot de zoete aardappel bijna helemaal gaar is.

Snijd ondertussen de paksoi in reepjes en de bladeren in grove stukken. Voeg 5 minuten voor het einde het harde (witte) deel van de paksoi toe en laat even meepruttelen. Voeg vervolgens ook de kikkererwten en paksoibladeren toe. Laat nog even op het vuur staan tot het goed warm is.

Serveer de curry met rijst.