

Indiase vega bloemkool curry 2 personen

Boodschappen:

- 250 g kruimige aardappels
- 250 g bloemkool
- 1 kwart rode peper (indien te heet weglaten)
- 1 pluk verse koriander
- 200 g sperziebonen
- 2 tomaten
- 2 el gele currypasta
- 300 ml kokosmelk

Wat heb je nog meer nodig:

- Mes
- Snijplank
- Pan
- Koekenpan

Hoe maak je het klaar:

- Schil de aardappels en snijd ze in kleine blokjes.
- Breng een pan met water aan de kook en kook de aardappels hier zo'n 5 minuten in.
- Snijd ondertussen de bloemkool in roosjes en kook ze de laatste 3 minuten mee met de aardappels. Giet de aardappels en de bloemkool daarna af.
- Snijd het rode pepertje fijn, hak de koriander grof, dop de sperziebonen en snijd ze doormidden.
- Verwarm een scheutje olie in een koekenpan en bak de aardappeltjes, de bloemkool, de sperziebonen, het rode pepertje en de koriander hierin zo'n 5 minuten.
- Snijd ondertussen de tomaten in blokjes.
- Voeg vervolgens de tomaten, de currypasta en de kokosmelk toe en laat het geheel nog zo'n 10 minuten pruttelen op laag vuur.

