

VEGETARISCHE KORMA

Land: Indiaas

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 15 min. + 15 min. pruttelen

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 2 uien
- 3 teentjes knoflook
- 3 cm verse gember
- 1 groene peper (of een rode peper)
- 50 gram cashewnoten
- 1 el garam masala
- 1,5 tl komijnpoeder
- 1,5 tl korianderpoeder
- 400 ml kokosmelk
- 2 kaneelstokjes
- 1 laurierblad
- 5 kardemompeulen
- 1 aubergine
- 200 gram snijbonen (of sperziebonen)
- 1 tomaat
- 1 handje rozijnen
- beetje verse koriander

extra nodig

- keukenmachine

WAT GA JE DOEN

Pel de ui en knoflooktenen. Schil de gember en verwijder het kapje en eventueel de zaadlijsten van de peper. Doe alles samen met de cashewnoten in de keukenmachine en mix tot je een gladde pasta hebt.

Verhit een flinke scheut olie in een wok of braadpan. Bak hierin de pasta ongeveer 5 minuten aan, tot de geuren volop vrijkomen. Voeg de garam masala, komijn en koriander, kaneelstokjes, laurierblad en kardemompeulen toe en bak 30 seconden mee. Voeg dan de kokosmelk toe.

Snijd de aubergine in stukjes van ongeveer 1,5×1,5 cm en voeg aan de curry toe. Ga vervolgens

verder met de snijbonen of sperziebonen: verwijder de uiteinden en snijd ze in stukjes van ongeveer 3 cm lang. Voeg aan de curry toe. Snijd tenslotte de tomaat in kleine stukjes en voeg toe, samen met een handje rozijnen. Laat de curry ongeveer 15-20 minuten pruttelen tot de aubergine en boontjes redelijk zacht zijn, ik vind het zelf lekker als de boontjes nog een bite hebben, maar je kunt ze natuurlijk langer laten pruttelen voor een zachter resultaat.

Breng de curry op smaak met peper en (redelijk wat) zout. Als je gezouten cashewnoten hebt gebruikt, hoef je minder zout toe te voegen. Verwijder kaneelstokjes, laurierblad en kardemompeulen, als je ze nog kunt vinden.

Hak de koriander fijn. Strooi de koriander over de korma. Lekker met rijst of naan.

TIPS

- Maak je dit gerecht voor 4 personen of meer, dan kun je verhoudingsgewijs ook wat minder groenten gebruiken en een blikje kikkererwten toevoegen. Dat smaakt ook heel lekker!