

Recept!

Zoete aardappelcurry met paneer

Ingrediënten

300 gram zoete aardappel, geschild en in stukjes
300 gram paneer in blokjes van 1-2 cm
400 gram tomatenstukjes in blik
150 gram diepvries doperwtten
1dl groentebouillon
1 ui gesnippers
2 tenen knoflook
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel milde kerriepoeder
1 eetlepel fijngesneden gember

Bereiding

Maak de rijst klaar zoals aangegeven op de verpakking

Verhit de olie in een grote koekenpan en fruit hierin de ui en knoflook 4-5 minuten op matig vuur, onder af en toe omscheppen.

Voeg de zoete aardappelen toe en roerbak ze 2 min. mee. Meng er het kerriepoeder en de gember door en bak ze 30 sec. mee.

Voeg de tomaten met vocht toe en schenk de bouillon erbij. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur laag en laat de curry met het deksel op de pan 12-15 min. zachtjes koken, of tot de zoete aardappelen gaar zijn.

Schep de doperwtten door de curry en verwarm ze nog 3 min. mee. Voeg de blokjes paneer toe en laat de curry nog 2 min. doorwarmen. Voeg zout en peper naar smaak toe over de curry en serveer direct met rijst.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.allrecipes.nl

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel