

## Vegetarische korma met spruitjes

### Ingrediënten

2 uien  
4 teentjes knoflook  
4 cm verse gember  
2 theelepels garam masala  
2 theelepels kurkuma  
zonnebloemolie  
500 gram vastkokende aardappels  
1 flinke winterwortel  
200 gram spruitjes  
1 eetlepel tomatenpuree  
400 milliliter kokosmelk  
zout/peper  
handje cashewnoten  
eventueel verse koriander  
300 gram rijst

### Bereiding

Pureer de ui, knoflook, gember, garam masala en kurkuma samen met een flinke scheut zonnebloemolie tot een pasta. Dit gaat het makkelijkst in een keukenmachine of hakmolen.

Schil de aardappels en winterwortel met een dunschiller en snijd ze in blokjes van ca. 3 cm. Maak de spruitjes schoon.

Verhit een braadpan, fruit de pasta op middelhoog vuur in 1 el olie. Voeg de tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee. Roer de aardappel, wortel en spruitjes erdoor en bak 2 minuten mee. Voeg de kokosmelk toe en laat het geheel 30 minuten op laag vuur pruttelen.

Proef en breng op smaak met zout, peper en eventueel citroensap. Roer een handje cashewnoten erdoor en laat nog 10 minuten pruttelen.

Roer op het laatst de yoghurt erdoor. Garneer met verse koriander en eventueel nog wat gehakte cashewnoten en serveer met rijst

**Eetsmakelijk!**

Onze *inspiratie*: [www.francescakookt.nl](http://www.francescakookt.nl)  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische  
Boerderijwinkel