

Pindacurry

Ingrediënten

3 teentjes knoflook, geperst
4 cm gember, fijn gesneden
1 ui, gesneden, fijn gesneden
700 gram aardappels
1 theelepel komijn
snufje cayennepeper
200 gram tomatenpuree
150 gram pindakaas
750 milliliter groentenbouillon
250 gram spinazie
300 gram rijst
1 komkommer

Bereiding

Verhit een scheutje plantaardige olie in een soeppan. Bak de knoflook, gember en ui voor 4-5 minuten. Voeg de aardappelen, komijn en cayenne toe en bak nog een minuut. Mix de tomatenpuree en pindakaas in de pan en bak een minuutje mee (constant roerend!)

Schenk de groentebouillon erbij en voeg de spinazie toe. Breng langzaam aan de kook en doe de deksel op de pan. Laat dit 15 minuten koken.

Prak wat aardappel met de vork om zo de curry wat dikker te maken.

Serveer met rijst

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.degroenemeisjes.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos