



Kikkererwten-spinaziecurry met kokosmelk

Een romige currysotel met kikkererwten en verse spinazie in een milde kokossaus vol Indiase kruiden. Snel klaar en heerlijk met basmatirijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 2 blikken kikkererwten (elk 400 gr), uitgelekt en gespoeld
- 300 gr verse spinazie
- 1 ui, fijngesneden
- 3 teentjes knoflook, geperst
- 1 el verse gember, geraspt
- 1 blik gepelde tomaten (400 gr)

400 ml kokosmelk
2 kl garam masala
1 kl komijnpoeder
1 kl kurkuma
0,5 kl chilipoeder
3 el zonnebloemolie
sap van 0,5 citroen
zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olie in een ruime pan op middelhoog vuur en stoof de ui zachtjes glazig, ongeveer 5 minuten.
- 2.** Voeg de knoflook en de gember toe en bak ze een minuut mee tot het geheel geurig ruikt.
- 3.** Roer de garam masala, het komijnpoeder, de kurkuma en het chilipoeder erdoor en bak de kruiden een halve minuut kort mee zodat ze loskomen.
- 4.** Voeg de gepelde tomaten toe, plet ze grof met een houten lepel en laat de saus 5 minuten op middelhoog vuur inkoken.
- 5.** Schenk de kokosmelk erbij en voeg de uitgelekte kikkererwten toe. Roer alles goed door.
- 6.** Laat de curry 10 minuten zachtjes pruttelen op laag vuur zodat de smaken samenkomen.
- 7.** Voeg de spinazie in twee of drie porties toe en roer telkens tot de bladeren geslonken zijn in de saus.
- 8.** Breng op smaak met zout, peper en het citroensap.
- 9.** Serveer de curry warm met basmatirijst of naan.

Tip

Gebruik geconserveerde kikkererwten uit blik voor gemak, maar spoel ze grondig af om overtollig zout te verwijderen. Droge kikkererwten die je zelf weekt en kookt geven een vollere smaak en stevigere textuur.

Lekker met

Basmatirijst of naan.

Dranktip

Een gekoelde mango lassi of een frisse Indiaas witbier zoals Kingfisher past uitstekend bij de milde kruidige smaken van deze curry.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)