MAISON PRIMAGO

LINZENCURRY

Ingrediënten voor 2 à 3personen:

- voorgekookte linzen uit blik (netto gewicht circa 300 gram)
- 200 ml kokosmelk
- 1 rode ui
- 1 teentje knoflook
- 2 tomaten
- 1 rode puntpaprika
- 1 cm verse geraspte gember
- 200 gram verse spinazie
- 2 naanbroden (voorgebakken)
- zout en peper
- Paar takjes verse koriander of peterselie
- sap van een halve citroen

Ingrediënten currypasta

- 1 halve tl kurkuma
- 1 halve tl versgemalen peper
- 1 tl komijnpoeder (djintin)
- 1 halve tl kruidnagelpoeder
- 1 halve tl korianderpoeder (ketoembar)
- 1 halve tl cayennepeper
- 1 halve tl kaneelpoeder
- 1 halve tl nootmuskaat
- 1 halve el zeezout
- 2 flinke el tomatenpuree
- 1 el mosterd
- 1el sesamolie

Bereiding Currypasta:

Stap 1

Rooster alle kruiden in een pan, schud het regelmatig heen en weer tot je de geur echt goed begint te ruiken.

Stap 2

Voeg sesamolie, tomatenpuree en mosterd toe. Blijf goed roeren en laat de smaken en geuren goed vrijkomen.

Bereiding Linzencurry

Stap 1

Ui snipperen en fruiten met het geraspte teentje knoflook en de gember. Voeg de currypasta toe.

Stap 2

Bak de in stukjes gesneden paprika en tomaat mee in de currypasta. Voeg spinazie en linzen toe. Al roerend de kokosmelk toevoegen.

Stap 3

Nog even langzaam verwarmen en dan de peterselie of koriander erdoor. Proef de curry en breng het op smaak met zout, peper en citroensap.

Serveer het met warm naanbrood.