Kikkererwtencurry

De zachte romigheid en warme specerijen tillen deze kikkererwtencurry meteen naar comfortniveau. Een plantaardige topper die moeiteloos elke dag smaak geeft.

Ingrédients

- 1 el olijfolie
- 1 ui, in blokjes gesneden
- 2 teentjes look, fijngehakt
- 1 rode paprika, in blokjes gesneden
- 2 tomaten, in blokjes gesneden - of 1 blik tomaten, afhankelijk van iet seizoen
- 1 blik kikkererwten, gespoeld en uitgelekt
- 200 ml Alpro Plantaardig Alternatief voor Room
- 1 el gemalen komijn
- 1 ki gemalen koriander
- 1 ki gemalen kurkuma
- verse gehakte koriander (of peterselie)

Méthode

1. Verwarm de olie in een grote braadpan op een laag vuur. Voeg ui e look toe en stoof mooi glazig.
2. Voeg de paprika toe en stoof 5 à 7 minuutjes. Roer af en toe.

3. Voeg de tomatenblokjes toe, samen met de kikkererwten, de room, de specerijen, peper e zout. Roer goed, breng aan de kook, temper het vuur en laat 15 à 20 minuten zacht sudderen , of tot de saus is ingedikt.
4. Serveer warm met gehakte koriander.

Cette recette est de ALPRO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be