

Bloemkoolcurry

Ingrediënten:

- 1 kleine bloemkool
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 el tomatenpuree
- 1 flinke el kerriepoeder
- 1 el venkelzaad
- ½ winterpeen
- 2 stengels bleekselderij
- 400 ml kokosmelk
- 1 rode peper
- ½ schijfje gula djawa
- 150 gram basmati rijst
- 2 stuks papadum
- 6 stengels asperge
- standaard benodigdheden: peper, zout, zonnebloemolie.



Bereiding:

Snijd de knoflook en ui fijn en fruit deze aan tot ze een mooie bakkleur hebben en alle geuren vrijkomen. Snijd de peen en selderij in blokjes en bak deze mee. Voeg de kerriepoeder, venkelzaadjes en tomatenpuree toe en laat alles even meebakken. Snijd de bloemkool in roosjes. Voeg als laatste de bloemkool, gula djawa, rode peper en kokosmelk toe. Een klein beetje water erbij zodat alles net onder staat. Breng op smaak met peper en zout. Laat dit inkoken tot een mooie saus. Bereid de basmati en papadum zoals op de verpakking vermeld staat. Snijd de kontjes van de asperges en snijd ze over de lengte door. Meng ze met peper, zout en olie en grill ze af op de grillstand of in een grillpan. Haal ze eruit zodra ze een mooie kleur hebben en gaar zijn.

Leg een ruime ronde steekvorm op een bord. Portioneer hier de rijst in. Leg hier de papadum op. Schep hier een soeplepel curry op. Garneer het geheel met de gegrilde asperges.

Eet smakelijk!