

Indiase bloemkool-kikkererwtencurry



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties

1,5 kg Ardo Bloemkoolroosjes

2 kg Ardo Basmati Rijst

700 g Ardo Kikkererwten

300 g Ardo Groentenbrunoise

250 g Ardo Lente-ui

1,2 kg Tikka Masala

3 dl kokosmelk

1 dl zonnebloemolie

150 g margarine

1 tl paprikapoeder

1 tl kerriepoeder

Zout en peper

Bereidingswijze

1. Stoom de bloemkoolroosjes kort en laat ze uitlekken.
2. Bak de bloemkoolroosjes aan in 100 g margarine en breng op smaak met zout en peper.
3. Bak de groentenbrunoise aan in de resterende margarine. Voeg de kokosmelk en Tikka Masala toe.
4. Laat het geheel even zachtjes koken. Voeg de bloemkool en 500 g kikkererwten toe.
5. Meng 200 g kikkererwten met wat paprikapoeder en kerriepoeder en een scheutje zonnebloemolie. Bak ze in de oven tot ze aan de buitenkant krokant zijn.
6. Meng de basmatirijst met de lente-ui en de zonnebloemolie. Breng op smaak met zout en peper.
7. Serveer de rijst met de curry en garneer het bord met de krokante kikkererwten.

Allergenen

Milk

