Indische bloemkool kekererwten curry

en attente de traduction française



Ingrédients

- 1.5kg Ardo Bloemkoolroosjes
- 2kg Ardo Basmatirijst
- 700g Ardo Kekererwten
- 300g Ardo Brunoise mix
- 250g Ardo Lenteajuin
- 1,2kg Tikka Massala
- 3dl kokosmelk
- 1dl zonnebloemolie
- 150gr margarine
- 1 tl parikapoeder
- 1 tl currypoeder
- Peper
- Zout

Méthode

1. Stoom de bloemkoolroosjes kort en laat ze uitlekken.

2. Bak ze aan in 100g margarine en breng op smaak met peper en zout.
3. Stoof de brunoise mix aan in de rest margarine, bevochtig met de kokosmelk en de tikka massala.
4. Laat even sudderen. Voeg de bloemkool en 500g kekererwten toe.
5. Meng 200g kikkererwten met wat paprika- en currypoeder en een scheutje zonnebloemolie. Bak ze in de oven tot ze een krokant korstje krijgen.
6. Roerbak de basmatirijst samen met de lente-ajuin in de zonnebloemolie. Breng op smaak met peper en zout.
7. Serveer de rijst samen met de curry en werk af met de gepofte kikkererwten.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be