



Bloemkoolcurry met zoete aardappel

Ik heb jarenlang geen bloemkool gegeten omdat ik gare bloemkool gewoon helemaal niks vond. Toen ik deze Indiaase variant ontdekte was ik verkocht. Het is een heerlijk simpel recept met volop kerrie en kurkuma; twee van mijn favoriete specerijen.

Om het mezelf makkelijk te maken gebruik ik voor dit recept twee potjes kruiden van Jonnie Boer: Garam Marsala en Curry Madras (Original Spices van Euroma). Dit zijn mengsels van Indiaase kruiden. Deze potjes zijn bij verschillende supermarkten verkrijgbaar, in ieder geval bij AH. Hier voeg ik nog extra kerrie en kurkuma aan toe.

Ingrediënten (voor twee personen)

2 uien

2 teentjes knoflook

1 kleine bloemkool

1 zoete aardappel

een kopje erwten (uit de diepvries)

een klein pakje kokosroom (200 gram)

een eetlepel krentjes

een flinke scheut olijfolie

een theelepel Garam Marsala

een theelepel Curry Madras

een theelepel kerriepoeder

een theelepel kurkuma

een theelepel bouillonpoeder (of een half bouillonblokje opgelost in wat water)

peper

Enkele draaien zeezout

Snijd de bloemkool in grote roosjes en snijd deze in plakjes van ca 1.5 cm. Snijd de zoete aardappel in blokjes van ca 2 cm. Doe ze samen in een grote kom.

Meng alle kruiden in een kommetje met een flinke scheut olijfolie zodat er een papje ontstaat. Voeg dit toe aan de grote kom en roer alles goed door elkaar. Zo maak je gele bloemkool! Laat even intrekken.

Snipper de ui in een hapjespan en fruit deze langzaam gaar in olijfolie of kokosolie. Snipper de knoflook en voeg deze na 5 minuten toe. Laat langzaam garen.

Voeg alles uit de grote kom nu toe inclusief een kopje water (ca 200 ml) plus de kokosroom. Roer alles goed door elkaar, doe de deksel op de pan en laat het ca 15 minuten sudderen totdat de groenten gaar zijn. Voeg op het laatst de erwten plus krentjes toe. Proef wat de saus nog nodig heeft. Bestrooi op tafel met sesamzaad of wat gehakte nootjes. Serveer met een frisse, groene salade.

