



FRESH!
VERSMARKT LEIDENHAGE



INGREDIËNTEN

500 gr zoete aardappel, in blokjes van 2 cm
1 ui
5 teentjes knoflook
2,5 cm gember
2 stengels citroengras, alleen de onderste helft gebruiken, in dunne ringetjes
3 el zonnebloemolie
100 gr aubergine, in blokjes van 1 cm
100 gr doperwtten
1 tl zout
0,5 tl kristalsuiker

Voor de kruidenpasta:

1,5 tl paprikapoeder
2 tl komijnpoeder
1 tl korianderpoeder
2 tl kurkumapoeder
2 tl rijstazijn

GROENTENCURRY VAN NORMAN MUSA

 **Hoofdgerecht**

 **2-3 personen**

 **30 minuten**

1. Breng 500 ml water aan de kook en kook de zoete aardappelblokjes in 5 minuten gaar. Giet af en zet apart.
2. Pureer de ui, knoflook, gember en citroengras met een scheut water tot een gladde puree.
3. Verhit de zonnebloemolie in een pan en bak de puree 2 tot 3 minuten op middelhoog vuur.
4. Meng in een kom de ingrediënten voor de kruidenpasta met 100 ml water. Voeg toe aan de pan en laat 3 minuten meebakken.
5. Voeg de aubergine, gekookte zoete aardappel en doperwtten toe en laat een minuutje meebakken.
6. Voeg 300 ml water, zout en suiker toe en breng aan de kook. Draai het vuur laag en laat ongeveer 5 minuten sudderen tot de aubergine gaar is.
7. Serveer met rijst of platbrood.