

Witloof curry met groentespiesje (kokosmelk, witloof, zoete aardappel)

Voor 4 personen • 35 min

4 stronkjes witloof
2 zoete aardappelen
1 à 2 teentjes knoflook, geperst
1 ui, gesnipperd
1 ui, in ringen
1 rode paprika, in ringen gesneden
1/2 bosje lente-ui
1/2 bosje verse koriander
3 el arachideolie
200 ml kokosmelk
230 ml groentebouillon
peper en zout
200 g snelkookrijst
1 el gele currypasta

Groentespiesjes

16 kerstomaten
16 witte champignons
1 courgette

Verhit de olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de gesnipperde ui en knoflook toe en fruit glazig.

Spoel het witloof, snijd in de lengte en verwijder de harde kern. Snijd het witloof in fijne reepjes. Schil de zoete aardappel en snijd in blokjes.

Voeg het witloof, de uienringen, paprika, zoete aardappel, kokosmelk, gele currypasta en groentebouillon toe. Doe een deksel op de pan en laat nog 10 à 15 minuten koken.

Maak ondertussen de groentespiesjes. Snijd de courgette in blokjes van ongeveer 2 cm dikte. Rijg afwisselend een stukje courgette, een champignon en een kerstomaat op een satéprikker. Bak in wat olie krokant, kruid nog met peper en zout.

Schenk de curry in diepe borden. Werk af met koriander en fijngesneden lente-uitjes. Serveer met de rijst en de groentespiesjes.