

## Vegan curry

Ingrediënten voor 2 à 3 personen:

- 1 ui
- 1 rode peper
- 1 stuk gember (duimgrootte)
- 3 teentjes knoflook
- 4 à 5 el olijfolie
- ½ el kerrie
- ½ el curry mix kruiden (te koop bij toko of speciaalzaak)
- 1 steel citroengras
- 1 kaneelstokje
- 2 steranijs
- 250 gram zoete aardappel (in blokjes van ± 1,5 cm)
- 350 gram kikkererwten
- 250 gram linzen
- 15 gram lime leaves (te koop bij toko)
- 40 gram gula djawa
- 500 gram kokosmelk
- water
- 250 gram ananas (in blokjes)
- 400 gram rijst (basmati of pandan)
- half bosje munt
- 1 ingelegde citroen
- 75 gram seroendeng
- 75 gram gefrituurde uitjes
- half bosje koriander
- 75 gram cashewnoten
- peper en zout



### Bereiding

Snijd de ui, rode peper, gember en knoflook klein. Fruit deze aan in olijfolie met de kerrie, currykruiden, citroengras, kaneel en steranijs en laat het 10 minuten zachtjes fruiten.

Schil en snijd de zoete aardappel in blokjes van ± 1,5 cm. Voeg de blokjes toe aan het kruiden en specerijen mengsel. Laat de kikkererwten en linzen uitlekken en voeg ze met de lime leaves en gula djawa aan het gerecht toe. Voeg daarna de kokosmelk toe en vul aan met een klein beetje water tot het gerecht net onder staat. Laat het geheel inkoken tot sausdikte (in 2 à 3 uur) en roer het regelmatig even door. Voeg het laatste half uur de blokjes ananas toe en breng de curry op smaak met zout. Haal voor het serveren de steranijs, het kaneelstokje en de citroengras eruit.

Voor de rijst heb je zo'n 45 minuten nodig. Kook de rijst zoals aangegeven op de verpakking. De resterende tijd laat je de rijst goed droogstomen (in een pan zonder deksel) voor een mooi fluffy resultaat. Meng de rijst voor het opdienen met de fijngesneden munt, in dunne reepjes gesneden ingelegde citroen en breng op smaak met peper en zout.

Presenteer de curry met seroendeng, gefrituurde uitjes, koriander en cashewnootjes.