



Winter curry

Met spruitjes en rookworst

INGREDIËNTEN

- 1 rookworst van Meesterhand
- 2 zoete aardappels
- 1/2 knolselderij
- 1/2 klein pompoentje
- 2 winterwortels
- 2 pastinaken
- 50 gram boter
- 2 el olijfolie
- 2 el gele- of rode currypasta
- 500 ml romige kokosmelk
- 1 rode paprika
- 200 gram kleine spruitjes
- 2 rode uien
- sap van 12 limoentjes
- 50 gram pistachenootjes

Bereidingswijze



4 personen



50 minuten

1. Laat de rookworst wellen volgens de verpakking. Kook de rijst gaar.
2. Schil de zoete aardappel, knolselderij, pompoen, winterwortel en pastinaak. Snijd ze in stukken. Maak de spruitjes schoon.
3. Verwarm de boter en olijfolie in een grote braadpan en roerbak de groenten 5 minuten op halfhoog vuur aan. Voeg de currypasta toe en bak even mee tot het gaat geuren. Voeg de helft van de kokosmelk en de spruitjes toe en laat 10 minuten zachtjes stoven. Schep de curry af en toe om.
4. Snijd ondertussen de paprika in blokjes. Snijd de rode uien elk in 8 partjes en besprenkel ze met het limoensap. Laat ze marinieren. Voeg de andere helft van de kokosmelk toe en de gemarineerde rode uien. Laat nog 3 minuten stoven.
5. Hak de noten grof. Schep de curry in een grote schaal. Leg de rookworst erop en strooi de pistachenootjes erover. Serveer met de rijst en gebakken sambal.

SERVEERTIP

Serveer samen met de rijst en 2 limoentjes