



## VEGETARISCHE CURRY MET AUBERGINE & BLOEMKOOI

### NODIG

- 2 aubergines, in dunne plakjes
- 1 bloemkool in roosjes
- olie
- 200 kikkererwten, uitgelekt
- 2 tl gemalen komijn
- 1 tl paprikapoeder
- 3 cm gember, geraspt
- 2 tenen knoflook
- 1 rode ui, gesnipperd
- 2 el curry madras
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 blik tomatenblokjes
- 400 ml kokosmelk
- peper en zout naar smaak
- verse koriander

### DOEN

1. Verwarm oven op 220 °C. Meng de schijfjes aubergine met 2 el olie en zout en leg op bakpapier. Meng de bloemkoolroosje met 1 el currymadras kruiden en 2 el en zet op andere bakplaat. Zet beide schalen ongeveer 25 minuten in oven. Tussendoor wel husselen.
2. Bak in een koekpan de kikkererwten aan met 1 el olie, peper, zout, de gemalen komijn en de paprikapoeder. Haal uit de pan en laat uitlekken. Kook rijst volgens gebruiksaanwijzingen verpakking.
3. Fruit ui, knoflook en gember. Kruid met currymadras, komijn, paprikapoeder, peper & zout, bak nog even mee. Voeg de tomatenpuree, tomatenblokjes en kokosmelk toe en laat even stoven. Doe tot slot de aubergines en bloemkool erbij.
4. Verdeel de rijst en curry over borden, garneer met de gebakken kikkererwten en koriander. Serveer met naan.

Eet smakelijk!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)