Spinazie en kikkererwtencurry

Tweepersoons

Ingrediënten
1 ui
1 teen knoflook
5 cm stukje gember
1-2 eetls milde curry pasta
1 blikje tomaten
1 blikje kikkererwten
300 gr verse blad spinazie
1 bosje koriander
2 naan brood
1 x 170 gr potje Griekse yoghurt
2 eetlepels olijf of zonnebloemolie
zout en peper

Bereiding
Snijd de ui, knoflook en gember fijn.

Verwarm de olie in een pan op hoog vuur. Voeg gesneden ui, knoflook en gemberpuree toe en bak in 4-5 min goudbruin. Voeg de currypasta toe en laat het nog 2 min bakken.

Giet het vocht van de kikkererwten af. Voeg de tomaten, 125 ml koud water en de kikkererwten toe aan de pan. Breng aan de kook.

Laat het voor 10 min sudderen op een laag pitje totdat het wat ingekookt is. Meng de spinazie erdoorheen tot dat de spinazie geslonken is. Breng op smaak met zout en peper.

Snijd de koriander fijn en meng het er door heen.

Serveer de curry met het naanbrood en yoghurt.

AMSTERDAM FLAVOURS V.O.F.
PAZZANISTRAAT 7, 1014 DB AMSTERDAM
WWW.AMSTERDAMFLAVOURS.COM

PHONE +31-6-17354009 **MAIL** BERNADETTE@AMSTERDAMFLAVOURS.COM
KVK 62869477 **BTW** 8549.91.463.B.01 **IBAN** NL32ABNA0569095395