



Naam: .....

Klas: ..... Datum: .....

## Kikkererwtencurry met spinazie, zoete aardappel en Halloumi

Kikkererwten en ook andere peulvruchten zijn prima vleesvervangers omdat ze veel eiwitten bevatten. Bovendien zijn ze lang houdbaar, goedkoop en vullend. Deze curry is gebaseerd op een Thaise curry met kokos. Je maakt hem zo pittig als je zelf wil door meer of minder rode curry toe te voegen.

### voor 2 personen

- |                        |  |
|------------------------|--|
| 1 grote ui             | 1. Pel en snipper de ui fijn   |
| 100 gr kerstomaatjes   | 2. Spoel de tomaatjes en snij in 2   |
| 100 gr spinazie        | 3. Kuis, spoel en droog de spinazie  |
| 200 gr zoete aardappel | 4. Schil de zoete aardappel en snij in blokjes                                       |
| 200 gr kikkererwten    | 5. Giet de kikkererwten af en spoel ze onder stromend water in een vergiet           |
| 130 gr Halloumi        | 6. Snij de Halloumi in blokjes van 1cm*1cm   |
| Olijfolie              | 7. Doe olijfolie in de pan en stoof hierin de ui aan                                 |
|                        | 8. Voeg de blokjes zoete aardappel toe en bak ze 1 minuutje mee                      |
| 1-2 el rode curry      | 9. Voeg de rode currypasta toe (hoe meer hoe pikanter) en bak een paar minuutjes mee |
| 200 ml kokosmelk       | 10. Voeg de kokosmelk toe  |
| 200 ml tomatenpassata  | 11. Voeg de tomatenpassata toe   |
|                        | 12. Voeg de kikkererwten toe en roer alles goed door elkaar                          |
|                        | 13. Laat 20 minuten sudderen   |
|                        | 14. Voeg de kerstomaatjes en de spinazie toe en laat een paar minuten mee sudderen   |
| Blokjes Halloumi       | 15. Bak de Halloumiblokjes in een antikleefpan mooi goudbruin                        |

Serveer de curry met de blokjes Halloumi en met gekookte volkoren rijst. Strooi er verse fijngesnipperde koriander of peterselie over.