

# Pompoen–bloemkoolcurry

recept vegetarisch



Van SONJA VAN DE RHOER

---

Bloemkool: zo gewoon, zo bijzonder. Nog steeds is bloemkool een van de meest gegeten groenten in ons land. Misschien zit de bloemkool met een sausje nog in het achterhoofd, tegenwoordig wordt bloemkool gezien als een veelzijdige groente die uitstekend combineert met uiteenlopende smaken in internationale gerechten. Zo ook in deze hartverwarmende curry voor een saaie januaridag.

Bereiding:

Pel de uien en de knoflook. Halveer de uien en snijd ze in dunne ringen. Hak de knoflook fijn, schil de gemberwortel en snijd deze in heel kleine stukjes. Halveer de peper, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd de helften in ragdunne reepjes.

Verhit de olie in een wok of wijde braadpan. Bak de uienringen aan met de knoflook, gemberwortel, peper en het kerriepoeder. Roer goed over de bodem van de pan tijdens het bakken.

Schil de pompoen, halveer deze, verwijder pitten en eventueel draderig gedeelte. Snijd de pompoen in kleine blokjes, maak de bloemkool schoon, snijd het stengelgedeelte in kleine stukjes en verdeel de bloem in niet te grote roosjes.

Voeg de pompoen en bloemkool toe aan de pan samen met de tomatenstukjes, het sap en de kokosmelk. Breng al roerende aan de kook. Dek de pan af en laat alles in circa 10-12 minuten beetgaar koken.

Spoel intussen de kikkererwten af met koud stromend water in een zeef en laat goed uitlekken.

Voeg de laatste paar minuten de kikkererwten toe aan de curry en breng op smaak met zout. Voeg eventueel voor een vollere smaak een scheutje ketjap manis of tomatenketchup toe.

Was de limoenen en snijd ze in partjes. Knip de koriander fijn en bewaar een paar takjes voor de garnering.