



Curry met kokosmelk en geroosterde aubergine

2 PERSONEN - hoofdgerecht

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 aubergine
- 🍷 2 tl ras el hanout
- 🍷 3 el zonnebloemolie
- 🍷 1 middelgrote ui
- 🍷 2 tenen knoflook
- 🍷 15 g verse gember
- 🍷 4 tomaten
- 🍷 200 ml kokosmelk
- 🍷 50 ml water
- 🍷 ½ tl karwijzaad
- 🍷 200 g koelvers fijngesneden spitskool
- 🍷 7½ g verse koriander

MATERIAAL: keukenpapier, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Snijd de aubergine in de lengte in 6 parten, meng met de helft van de ras el hanout, $\frac{2}{3}$ van de olie, peper en eventueel zout en verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Bak ca. 25 minuten in de oven.
4. Snipper ondertussen de ui en snijd de knoflook fijn.
5. Schil en snijd de gember fijn.
6. Snijd de tomaten in blokjes.
7. Verhit $\frac{1}{6}$ van de olie in een hapjespan en bak de ui, gember en de helft van de knoflook 3 minuten op middelhoog vuur.
8. Voeg de tomaten en de rest van de ras el hanout toe en bak 1 minuut mee.
9. Voeg de kokosmelk, het water, peper en eventueel zout toe.
10. Breng aan de kook en laat op laag vuur ca. 15 minuten zachtjes koken.
11. Roer af en toe.
12. Verhit ondertussen de rest van de olie in een koekenpan op middelhoog vuur en roerbak de rest van de knoflook met het karwijzaad 3 minuten.
13. Voeg de spitskool toe en bak 5 minuten mee.
14. Snijd ondertussen de koriander fijn.
15. Verdeel de curry en spitskool over diepe borden en verdeel de aubergine erover.
16. Bestrooi met de koriander.

BRON: ah.nl

