

Romige herfstcurry met trombolino, pastinaak en kikkererwten (2 personen)

Zelf oogsten uit tuin (of zonodig kopen)

350–400 gr trombolino (schoongemaakt)
150–200 gr pastinaak
1 wortel (ca. 100 gr)
1 stengel bleekselderij (optioneel)
1 kleine ui en 2 tenen knoflook

Overige ingrediënten

150 gr kikkererwten (uitgelekt)
125–150 gr rijst (ongekookt)
200 ml kokosmelk
100 ml groentebouillon
1½–2 el gele currypasta
1 tl geraspte verse gember
1 el neutrale olie; 1 tl limoen- of citroensap
Zout naar smaak
Optioneel: koriander, chilivlokken of spinazie

Voorbereiding

Verwijder bij rijpe trombolino de harde schil en zaden; snijd het vruchtvlees in blokjes van 2 cm.
Schil pastinaak en wortel; snijd in blokjes van 1–1½ cm.
Snijd bleekselderij fijn; snipper ui en hak knoflook.
Rasp de gember en laat de kikkererwten uitlekken.

Bereiding

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Verhit olie in een hapjespan en fruit de ui 3 minuten.
Voeg knoflook, gember en currypasta toe; bak 1 minuut zacht mee.
Voeg pastinaak, wortel en eventueel bleekselderij toe; bak 2 minuten.
Voeg trombolino, kokosmelk en bouillon toe en breng rustig aan de kook.
Laat afgedekt 15–20 minuten sudderen tot de groenten zacht zijn; voeg zo nodig water toe.
Roer de kikkererwten erdoor en verwarm 5 minuten. Laat eventueel spinazie slinken.

Breng op smaak met citrus en zout; druk voor dikkere saus wat groenten fijn.
Serveer met rijst en eventueel koriander of chilivlokken.