

ingrediënten (voor 4 personen)



- 750 gram aardappelen (vastkokers)
- 500 gram kousenband of sperziebonen
- zout
- 1 blok tahoe
- zonnebloemolie
- sambal
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels kerriepoeder
- 8 tortilla's of pannenkoeken.

Bereiden

Schil en was de aardappelen en snijd ze in blokjes van ca. 3 cm. Maak de kousenband (of sperziebonen) schoon en snijd de groente in stukjes van ca 3 cm. Kook de aardappelen en de groente in ca 10 minuten gaar in ruim kokend water met zout. Laat alles uitlekken in een vergiet. Snijd de tahoe eerst in plakken van 1 cm dik en vervolgens de plakken in blokjes van ca. 1 cm. Verhit 2 eetlepels olie in een wok of hapjespan en roerbak de tahoe met 1 theelepel sambal gedurende 3 minuten. Laat de tahoe uitlekken.

Pel en snipper de ui en de knoflookteentjes. Verhit opnieuw 2 eetlepels olie in wok of hapjespan en fruit de ui en de knoflook snippers ca 5 minuten. Voeg de kerriepoeder, de aardappelen en groente toe en roerbak het geheel nog ca 4 minuten. Schep op het laatst de tahoe door de curry en laat die snel door en door warm worden. Breng op smaak met peper en zout en wat sambal. Verhit wat olie in een koekenpan met anti- aanbak laag en bak de tortilla's of pannenkoeken stuk voor stuk, kort aan beide kanten. Schep de curry op de tortilla's of pannenkoeken en vouw die over de curry.