



Ingrediënten (4 personen)

- 1 rode ui
- 1 rode peper
- 50 gram verse gemberwortel
- 2 teentjes knoflook
- 1 theelepel gemalen kurkuma
- 1 theelepel gemalen koriander
- 1 theelepel gemalen kaneel
- 1 theelepel zeezout
- 2 x 15 ml eetlepel kokosolie
- 400 ml kokosmelk
- 350 ml groentebouillon
- 400 gram dun gesneden tomaten
- 500 gram zoete aardappelen
- 1 fleshalspompoe

Bereiden

Pureer de uit, rode peper, knoflook, gemberwortel, kurkuma, gemalen koriander, kaneel en zout tot

een pasta. Verhit de kokosolie in een grote pan en bak de pasta -al roerende- gedurende ongeveer een minuut. (* **geen houten spatel gebruiken!!!**)

Open de kokosmelk en voeg al roerend voorzichtig toe en mix de ingrediënten gedurende een minuut. Voeg daarna de rest van de melk toe. Vervolgens de groentebouillon, tomaten, aardappelen en pompoe. Goed omroeren en verhitten totdat het 'bubbelt'. Gas indraaien en deksel op de pan. Massa vervolgens 40 tot 50 minuten laten sudderen. Controleer of de aardappelen en pompoe gaar zijn.

- Serveren met rijst, verse koriander en stukje limoen.



Gebruik geen houten spatel om te roeren, deze krijg je niet meer schoon!

