

Pompoencurry

Ingrediënten

- 3 eetlepels olie
- 1 grote ui
- 1 eetlepel kerrie
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 theelepel komijn
- 750 gram pompoenblokjes
- 400 gram aardappelen
- 1 blik kikkererwten
- zout en peper
- verse koriander of peterselie

Werkwijze

1. Fruit de fijngesneden ui in de hete olie. Voeg kerrie, komijn en gemberpoeder toe.
2. Voeg pompoen en aardappelen in blokjes toe met een kopje lauw water. Breng dit aan de kook. Laat alles 10 minuten sudderen.
3. Voeg de kikkererwten toe en laat nog eens 10 minuten sudderen.
4. Breng op smaak met zout en peper en verse koriander of peterselie. Lekker met rijst.