



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Boerenkoolcurry

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 300 gram boerenkool
- 400 gram aardappelen

En verder:

- 2 eetlepels olijfolie
- 150 gram (vega-)gehakt
- 1 ui
- 1 zakje rode currypasta
- 200 ml kokosmelk
- 1 limoen

Verhit in een braadpan de olie. Pel en snipper de ui. Fruit de gesnipperde ui en als deze glazig ziet, voeg dan het gehakt toe. Voeg de kruidenpasta toe als het gehakt gaar is en bak het geheel 1 minuut op een laag vuur. Snijd de boerenkool van de stronk en snijd het fijn. Voeg de boerenkool toe. Schil en was de aardappelen. Snijd er vervolgens parten van. Rasp de schil van de limoen. Voeg de kokosmelk, de aardappelen en de rasp toe aan de pan en laat het geheel 20 minuten zachtjes doorkoken. Breng het verder op smaak met zout, peper en wat sap van de limoen. Smakelijk eten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>