Streekmolen
Eerlijke producten thuis gebracht

Boerenkoolcurry

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- **250 gram (vega-) gehakt**
- **400 gram paarse boerenkool**
- **400 gram aardappelen**
- **1 banaansjalot**

Zelf toevoegen:

- **2 eetlepels olijfolie**
- **1 potje rode curry pasta**
- **400 ml kokosmelk**
- **1 limoen**

Verhit een wok en rul hierin het (vega-)gehakt.

Pel en snipper de banaansjalot en voeg de ui toe aan het (vega-)gehakt. Voeg de kruidenpasta toe en bak ook dit 1 minuut mee. Snijd de boerenkool van de harde nerf en voeg het toe in de wok, roerbak de boerenkool 1 minuut mee. Rasp de schil van de limoen en knijp het vocht uit de vrucht. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Voeg de aardappelen toe tezamen met de kokosmelk en de schil van de limoen. Breng de curry aan de kook en stoof het gerecht gaar in 20 minuten. Breng het gerecht op smaak met wat zout en limoensap.

Smakelijk eten

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