

Auberginecurry met tomaat en kikkererwten

Hoofdgerecht voor 4 personen

Een heerlijk gerecht, met Indiase invloeden

Wat hebben we nodig

- 2 aubergines
- 1 rode Spaanse peper (weglaten als je het niet al te pittig wilt laten zijn)
- 1 el mosterdzaad
- 1 el fijn gehakte gember
- 400 g kikkererwten
- 1 el garam massala
- 2 tl kurkuma
- 400 ml kokosmelk
- 2 dl water
- 1 limoen
- 200 g cherrytomaatjes



Om op te dienen

- Zilvervliesrijst
- Koriander

Hoe maken we het

- Maak de aubergines schoon, snijd ze in de lengte doormidden en daarna in plakken. Pel en snipper de ui en knoflook.
- Bak de plakjes aubergine in porties in een koekenpan in weinig olie en zet weg op een bord.
- Fruit de ui en knoflook zacht in een beetje olie in een pan samen met het mosterdzaad. Voeg zout en peper toe.
- Halveer de peper, verwijder de zaadjes en snijd in dunne reepjes. Schil de gember en hak het fijn. Spoel de kikkererwten af en laat uitlekken. Doe ze in de pan samen met de rest van de specerijen, de kokosmelk en het water.
- Laat het gerecht ongeveer 20 minuten sudderen. Voeg de aubergine toe en laat nog ongeveer 5 minuten sudderen. Breng het gerecht op smaak met limoensap, zout en peper. Halveer de tomaten en voeg ze toe aan het gerecht.
- Om op te dienen: serveer het gerecht met rijst en blaadjes koriander.

Smakelijk eten!