

Lunch



voor ± 3-4 personen



POMPOENCURRY MET BLOEMKOOLEN EN NAANBROOD

1 biologische flespompoe	1 biologische ui
1 kleine biologische bloemkool	2 theelepels kerrie
200 gr biologische spinazie	1 biologische naanbrood
1 groenten bouillonblokje	verse koriander
200 ml biologische kokosmelk	vers gemalen peper en zout
2 eetlepels biologische olijfolie	

BEREIDING

Verwarm de oven voor zoals aangegeven op de verpakking van het naanbrood. Halveer de pompoe en verwijder de pitjes. Snij de pompoe vervolgens in blokjes van ongeveer 1,5 centimeter. Halveer de kleine bloemkool, verwijder de onderkant en de bladeren en snij in kleine roosjes. Snipper dan de ui. Doe de olijfolie in een hapjespan en fruit de ui. Voeg dan de pompoe en de bloemkoolroosjes toe en bak ze 4 minuten mee. Los ondertussen het bouillonblokje op in 250 ml warm water. Schud of roer de kokosmelk goed elkaar en giet deze dan bij de blokjes pompoe. Roer door elkaar en voeg dan de bouillon toe. Breng dit aan de kook en laat het 20 minuten zachtjes doorkoken. Voeg wat water toe als het te droog wordt. Maak de curry op smaak met wat vers gemalen peper en zout. Doe daarna de spinazie bij de pompoencurry en roer totdat de spinazie geslonken is. Bak ondertussen het naanbrood af in de oven zoals aangegeven op de verpakking. Schep de pompoencurry in de kommen en serveer het warme naanbrood ernaast.