

Kikkererwtencurry met geroosterde tomaat, kokos & koriander

(voor 4 personen)

1 kg middelgrote tomaten (liefs met de kroontjes er nog aan)

80 ml olijfolie

zout

6 kardemompeulen, zaadjes fijngestampt

½ tl venkelzaad

¼ tl zwart mosterdzaad

6 kruidnagels

2 steranijs

1 kleine gedroogde rode chilipeper

1 tl komijnpoeder

1 tl korianderpoeder

½ tl kurkum

½ tl versgemalen zwarte peper

1 middelgrote ui, geraspt

3 teentje knoflook, geraspt (of geperst)

1 volle eetlepel gemberwortel, versgeraspt

250 ml kokosmelk (blik)

400 g kikkererwten (blik), goed afgespoeld en uitgelekt

korianderblad, grofgehakt

(rijst, naan en Griekse yoghurt, voor erbij)

Verwarm de oven voor op 180°C.

Leg de tomaten in een bakblik, besprenkel met de helft van de olie en bestrooi met wat zout. Rooster 10 minuten in de oven tot het vel begint te barsten. Houd de 10-12 mooiste tomaten apart. Ontvel en hak de rest van de tomaten.

Verhit een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg het kardemom-, venkel- en mosterdzaad, de kruidnagels en steranijs toe. Bak in 2 minuten regelmatig roerend/schuddend goudbruin en geurig (Let er op dat het niet verbrand!).

Doe in een vijzel, voeg de gedroogde rode chilipeper toe en stamp tot een zo fijn mogelijk poeder (ik heb dit in een elektrisch koffiemolentje gedaan). Zeef de grotere deeltjes eruit en meng met het komijn-, korianderpoeder, kurkuma en de zwarte peper.

Verhit de rest van de olie in een braad- of kookpan met dikke bodem. Doe de geraspte ui, knoflook en gember erbij en bak in ongeveer 10 minuten zacht en glazig. Voeg de specerijenmix toe en bak 2-3 minuten al roerend door het uienmengsel. Doe de gehakte tomaten erbij, samen met de kokosmelk, en breng op smaak met peper en zout. Breng tegen de kook aan, zet het vuur lager en laat 15 minuten zachtjes pruttelen.

Doe de kikkererwten in de pan erbij, samen met de 10-12 apart gehouden tomaten. Laat 8-10 minuten zachtjes koken totdat de tomaten verwarmd zijn. Ze moeten hun vorm behouden.

Bestrooi flink met de grofgehakte koriander en serveer met rijst, naan en veel yoghurt.

(bron: "Vegarabia"- Greg en Lucy Malouf)

Originele bericht is te vinden op mijn blog "Notitie van Lien"©2015
www.notitievanelien.blogspot.com