

 Curry van bloemkool en kikkererwten

Voor 4-6 personen

* 1 middelgrote bloemkool (ongeveer 800 gram)
* 2 el olijfolie
* 3 uien
* 4 teentjes knoflook
* 1 tl verse gember
* 2 tl korianderpoeder
* 2 tl komijnpoeder
* ½ pepertje
* 2 steranijs
* 400 gram tomaten (uit blik)
* 400 gram gare kikkererwten
* 2 tl garam masala
* 1 flinke handvol verse koriander
* Zout/peper

Werkwijze:

* Verdeel de bloemkool in middelgrote roosjes. Doe ze in een grote pan, bedek met koud water, voeg wat zout toe en breng aan de kook. Kook de bloemkool halfgaar, ongeveer 4 minuten. Giet het water af en doe de roosjes terug in de pan om warm te blijven.
* Snij de uien, de knoflook en het pepertje, rasp de gember.
* Verhit een grote pan, voeg olie en uien en een beetje zout toe en fruit 10 minuten. Voeg knoflook, de peper en de gember toe en bak nog even. Voeg vervolgens de koriander, komijn en steranijs toe en bak weer even mee.
* Doe de tomaten en het sap erbij en de kikkererwten. Schenk er zoveel water (als je hebt bouillon) bij tot bijna alles onder water staat (100-200ml) en breng aan de kook. Laat 5-10 minuten zachtjes koken tot de bloemkool gaar is.
* Roer de garam masala en de helft van de gesneden koriander erdoor en maak op smaak met peper en zout. Dien op met de rest van de koriander.

Bron: Veg! Hugh Fearnley-Whittingstall (aangepast)