

# KOKOSCURRY GESERVEERD MET ASIAN FILET PIECES

## INGREDIËNTEN

2 pakken Garden Gourmet Sensational Filet Pieces Asian Seasoning

1 kleine bloemkool

1 sjalot

200 g verse spinazie

3 el madras-kerrie-poeder

1 el tomatenpuree

400 ml tomatenblokjes (blik)

400 ml kokosmelk (blik)

zout en peper

quinoa (of rijst) om te serveren

olijfolie

koriander en rode peper als garnering

4 PORTIES

35 MIN

GEMIDDELD

Ontdek deze vegan curry met kokosmelk, gemaakt met onze Sensational Garden Marinated Filet Pieces Asian Style Garden Gourmet. Probeer het.

## BEREIDING

### 1. SNIPPER DE SJALOT EN BLOEMKOOLEN EN BAK DEZE

Schil en snipper de sjalot en snijd de bloemkool in kleine roosjes. Fruit de sjalot in olie in een grote, lage pan. Bak de bloemkoolroosjes en voeg de madras-curry toe.

### 2. ROERBAK DE GROENTE EN BRENG AAN DE KOOK

Bak een paar minuten en voeg de tomatenpuree toe. Bak kort mee en voeg de tomatenblokjes en kokosmelk toe. Breng aan de kook en laat op laag vuur sudderen tot de bloemkool net gaar is. Begin met het koken van je quinoa (of rijst) volgens de aanwijzingen op de verpakking.

### 3. BAK DE GEMARINEERDE STUKJES EN BRENG DE CURRY OP SMAAK MET PEPER EN ZOUT

Bak ondertussen de Asian Filet Pieces goudbruin volgens de aanwijzingen op de verpakking. Breng de curry op smaak met peper en zout en breng de spinazie in de curry.

### 4. SCHEP DE STUKJES DOOR DE CURRY EN GARNEER DEZE

Verdeel de stukjes in de curry of serveer ze apart. Werk af met koriander en rode peper. Voeg je quinoa (of rijst) apart toe en klaar om te eten!

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP  
GARDENGOURMET.BE/NL**