

# Curry met gehakt



 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 400 g rundergehakt (of kipgehakt)
- 1 ui, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 tl verse gember, geraspt
- 2 el kerriepoeder
- 1 tl kurkuma
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 200 ml kokosmelk
- 1 rode paprika, in blokjes
- 100 g doperwtjes (diepvries)
- 2 el olie
- Zout en peper naar smaak
- Verse koriander of peterselie, ter garnering
- Optioneel: 1 tl chilivlokken voor extra pit

## Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/new/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
info@sameneenkoekopen.nl  
www.sameneenkoekopen.nl

# Curry met gehakt



## Bereiding

- 1** Gehakt aanbakken: Verhit de olie in een pan en bak het gehakt rul. Voeg de ui, knoflook en gember toe en bak tot ze zacht zijn.
- 2** Kruiden toevoegen: Strooi de kerriepoeder, kurkuma, komijn en paprikapoeder over het gehakt. Bak kort mee zodat de geuren goed vrijkomen.
- 3** Saus maken: Voeg de tomatenblokjes en kokosmelk toe en roer goed door. Laat 10 minuten zachtjes pruttelen zodat de smaken zich ontwikkelen.
- 4** Groenten toevoegen: Voeg de paprika en doperwtjes toe en laat nog 5 minuten meekoken. Breng op smaak met zout, peper en eventueel chilivlokken.

## Serveren

Serveren: Bestrooi met verse koriander en serveer met rijst of naanbrood.

image not found  
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)