

Vegetarische stoofschotel met gegrilde groenten

Voor 4 personen:

- 1 pompoen in kleine blokjes gesneden
- 1 Prei in ringen gesneden
- 2 uien
- 1 middelgrote courgette
- 2 teentjes knoflook
- 2 theelepels geraspte verse gember
- ½ Spitskool gesneden
- 1 rode paprika
- 1 blikje kokosmelk
- 2 eetlepels gele curry pasta
- 3 eetlepels cashew noten

Werkwijze:

Totale bereiding: 30 minuten

1. Verwarm de BBQ voor op 220°C
Snij de pompoen in kleine blokjes, en kook deze gedurende 10 minuten beetgaar.
2. Gril de uien, paprika en courgette op de BBQ
Verhit een royale scheut olijfolie in een hapjespan en zweet de uien en knoflook aan in de olie, voeg de gegrilde rode paprika blokjes en de pompoen blokjes toe.
3. Roer de gele curry pasta erdoor samen met de geraspte gemberwortel.
doe de gesneden spitskool erbij, en bak deze 2 minuten mee, daarna afblussen met kokosmelk. Kort koken en daarna de warmtebron zacht zetten
4. Voeg als laatste de gesneden prei, courgette blokjes en 3 eetlepels gehakte cashew noten toe.
5. Serveer met rijst.

Lekker ite!

