



GECONFIJTE CITROENEN

Ingrediënten

- 5 citroenen
- Grof zeezout
(Sel de Guérande)

Kruiden

- 1 tl. venkelzaadjes
- 2 laurierblaadjes
- 3 geplette groene kardemon peulen

- 1 steranijs
- 5 jeneverbessen
- 3 kruidnagelen
- 10-tal zwarte peperbolletjes
- 2 takjes verse koriander
- 5 el. citroen- of limoensap
- 5 el. azijn
- 10 el. zonnebloemolie

Bereiding

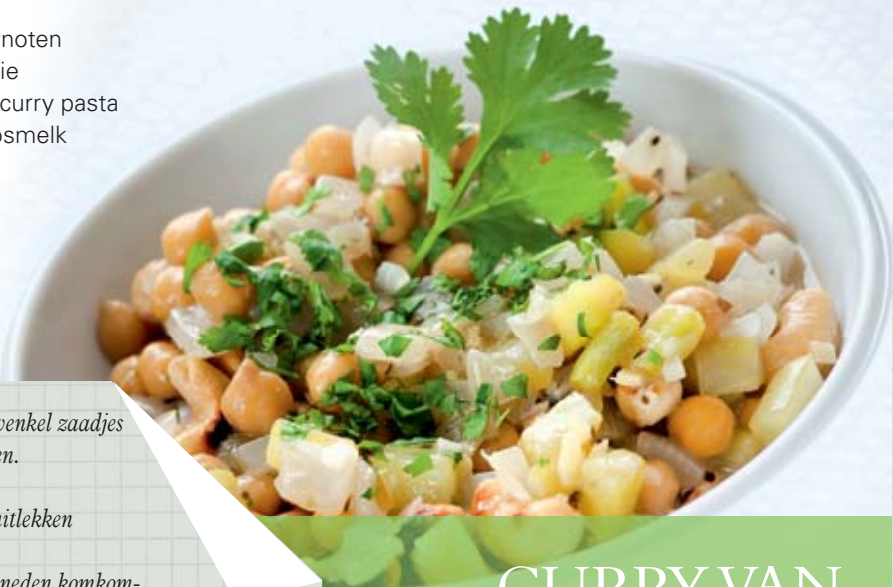
- De citroenen grondig schoon schrobben, inwrijven met zout en 12 uren laten trekken.
- In uitgekookte steriliseerbokaal schikken en stevig aandrukken.
- 50 gr. zout mengen met de kruiden en over de citroenen verdelen.
- Vervolgens het citroensap, azijn en olie over de citroenen uitgieten en verder aanvullen met water tot de bokaal vol is.
- Minstens 14 dagen laten staan op koele plaats.

Ingrediënten

- 1 ajuin
- 2 teentjes look
- 1 cm gember
- 1 el. venkelzaadjes
- ½ komkommer
- 200 gr. kikkererwten (blik)
- 2 el. cashewnoten
- Rode palmolie
- 2 el. groene curry pasta
- 250 ml. kokosmelk
- Koriander

Bereiding

- Snij de ui en de gember fijn, pers er de look bij, strooi er de venkel zaadjes over en stoof aan in de rode palmolie, zonder te laten kleuren.
- Voeg de curry pasta en de kokosmelk toe.
- Spoel de kikkererwten even af onder stromend water, laat uitlekken en voeg bij de curry.
- Breng heel kort aan de kook, voeg er de in kleine blokjes gesneden komkommer bij en de lichtjes gebakken cashewnoten.
- Proef en eventueel bijkruiden met currypasta, peper en zout.
- Serveer met verse, gehakte koriander



CURRY VAN KIKKERERWTEN