Zoete aardappelcurry

SONJA VAN DE RHOER

Ingrediënten voor 4 personen: 1 stengel citroengras, 2-3 teentjes knoflook, 1 rode ui, 1-2 rode pepers, stukje verse gemberwortel van 3-4 cm, 1 eetlepel arachide- of kokosolie, 2 eetlepels kerriepoeder, 400 gram zoete aardappel, 250 gram (kastanje)champignons, 1 struik paksoi, 400 ml kokosmelk, 1 blik gepelde tomaten of 4-5 rijpe trostomaten, 1 blikje bamboescheuten, sojasaus, limoen- of citroensap, zout, verse koriander, geroosterde sesamzaadjes, gekookte pandan- of zilvervliesrijst

Soms heb je ineens zo'n zin in iets pittigs, even wat anders, even wegdromen met gedachten aan een vakantie met elke dag zon en heerlijk eten.

Op dit recept van de aardappelcurry kan eindeloos worden gevarieerd. Vervang de zoete aardappel door een gewone vastkokende aardappel, de champignons door shiitake of geweekte Chinese paddestoelen, de paksoi door raapsteeltjes of jonge spinazie.

Bamboe kunnen wij in blik kopen, zowel in scheuten die nog kleiner moeten worden gesneden, als in luciferrepen. De smaak is vrij neutraal en kan daarom goed worden gecombineerd met andere ingrediënten.

Spoel de bamboe uit blik af in een zeef onder koud stromend water. Bewaar een restant onder water in een afgesloten plastic bakje in de koelkast.

Bereiding:

Snijd het citroengras in stukken van circa 4 cm en plet de stengel met de vlakke kant van een groot keukenmes. Pel de knoflook en hak de teentjes fijn. Pel de ui en hak deze fijn. Halveer de pepers, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd ze in ragdunne reepjes. Schil de gemberwortel en hak heel fijn. Voor nog meer smaak is het lekker om deze ingrediënten samen nog fijner te vijzelen.

Verhit de olie in een wok of wijde pan en roerbak het citroengras, de knoflook, ui, peper en gember samen met het kerriepoeder tot een dik mengsel.

Schil of was de zoete aardappel en snijd ze in blokjes. Borstel de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Maak de paksoi schoon en snijd de struik in repen.

Voeg de kokosmelk toe aan het kruidenmengsel, doe de aardappelblokjes erbij en laat samen, afgedekt, 15 minuten koken. Voeg dan de paddestoelen en de gepelde tomaten (met vocht) toe en na 5 minuten de gesneden paksoi en de uitgelekte bamboescheuten. Laat nog 3 minuten onafgedekt koken.

Breng op smaak met sojasaus (voor niet strikte vegetariërs, vissaus), citroen- of limoensap, eventueel iets zout, grof geknipte verse koriander en serveer met gekookte rijst met geroosterde sesamzaadjes bestrooid.