Vegetarische curry van bloemkool en prinsessenboontjes

Ingredienten voor 4 Personen

2	aardappelen
3	Wortelen
300 g	Prinsessenboontjes
1	Bloemkool
125 g	
100 g	doperwten
2	Uien
2 teentjes	Look
2 eetlepels	
400 ml	
1	Koriander

Bereiding

1. Schil de aardappelen en wortelen en snijd in kleine stukken. Was en dop de prinsessenboontjes. Snijd de bloemkool in roosjes. Spoel de babymaïs en snijd de dikke uiteinden eraf.
2. Breng een pot met ruim water aan de kook en kook volgende groenten beetgaar: de aardappelen in 20 minuten, de wortelen in 10 minuten, de boontjes in 6 tot 8 minuten en de bloemkoolroosjes en erwten in 5 tot 6 minuten, de babymaïs in 2 tot 4 minuten.
3. Snijd ondertussen de uien in grove stukken en pers de knoflook.
4. Verwarm wat olijfolie in een pan op middelhoog vuur en fruit de knoflook kort aan.
5. Voeg de currypasta toe en bak kort mee. Blus met de kokosmelk en laat 5 minuten sudderen zodat de saus mooi indikt.
6. Voeg de gekookte groenten toe en laat nog enkele minuten zacht sudderen.
7. Kruid eventueel af met extra zout en werk af met de koriander. Serveer met gewone rijst of deze extra gezonde bloemkoolrijst.