

## Zoete aardappelcurry met zwarte bonen (vegetarisch)



### Voor 2 porties

400 g zoete aardappel (bataat) – 1 wortel – 1 preiwit – 2 eetl. olie – 1 blikje bonen (125g uitgelekt) – 1 klein blikje kokosmelk – 1 eetl. gedroogde koriander of 6 takjes verse koriander – schijfje limoen of limoensap – peper en zout

### Werkwijze

Schil de zoete aardappelen en wortel en snijd in fijne blokjes

Maak de prei schoon en snijd in ringen.

Fruit de prei in de olie met de currypoeder.

Voeg de blokjes aardappelen en wortelen toe met een geutje water.

Stoof de groenten 10 min. gaar.

Laat de zwarte bonen uitlekken en spoel ze af.

Schep de zwarte bonen en de kokosmelk door de groenten en warm het geheel op.

Breng op smaak met koriander, enkele drupjes limoensap, peper en zout .

Serveer met pasta, rijst, couscous of ebly