

Curry van gestoofde wintergroenten

Gluten-, tarwe-, melkeiwit- en lactosevrij - vegan

Nodig:

4 geschilde wortelen, in stukken
1 halve knolselder, geschild en in stukken
2 kleine zoete aardappelen, geschild en in stukken
4 tenen knoflook
olijfolie
vier-seizoenenpeper
1 koffielepel kurkuma
1 eetlepel currypoeder



Maken:

Breng de stukken knolgroenten in een kookpot met een goeie geut olijfolie en een scheut water. De tenen knoflook voeg je toe in stukken. Kruiden met peper, kurkuma en currypoeder. Breng het geheel aan de kook en laat een kwartiertje stoven.

Roer regelmatig om, zodat de kruiden goed verdeeld worden over de groenten. Zorg dat er altijd een beetje water in de pot is, zodat het geheel niet aanbakt.

Dit vormt een verwarmend bijgerecht, dat wat extra kleur brengt op je feesttafel!

Smakelijk!

Allergenen

Dit recept bevat knolselder. Dit is gemakkelijk weg te laten of te vervangen door een andere knolgroente die je wel verdraagt.