

# Vegetarische linzencurry met zoete aardappel

Bereiden:

- Verwarm de olie in een hapjespan en fruit hierin de ui , peper en knoflook een paar minuten.
- Voeg de specerijen toe en bak 1 minuut mee.
- Doe de zoete aardappel erbij en bak een paar minuten mee.
- Voeg dan de tomatenblokjes en bouillon toe en breng aan de kook.
- Laat het zo'n 15-20 minuten pruttelen en doe dan de linzen erbij.
- Laat de curry nog 10-15 minuten met het deksel op de pan zachtjes koken en breng dan op smaak met peper en zout.
- Roer er tenslotte de spinazie doorheen.

Lekker met naan of rijst



## Ingrediënten

- 1 gesnipperde ui
- 2 gesnipperde teentjes knoflook
- 2 blikjes tomatenblokjes (400 gram)
- 3 zoete aardappelen (750 gram)
- 200 gram rode linzen
- 500 ml groentebouillon
- 1 rode chilipeper

- 1,5 tl garam masala
- 1 tl kurkuma
- 2 flinke handen spinazie
- peper en zout