

## Paddenstoelencurry (vegetarisch)

U kunt voor dit recept een currypasta met paddestoelen en/of truffel van Paradijshof gebruiken. Serveer met witte rijst en groente naar keuze. Een chutney smaakt ook goed bij dit gerecht. Wijsuggestie: een stevige rode wijn, zoals Bordeaux, een vollere Bourgogne, Rioja, of Barolo.

Ingrediënten Currysaus	Ingrediënten Rijst
<ul style="list-style-type: none"><li>- 400 gram kastanjechampignons, gehalveerd</li><li>- 2 uien, in plakjes</li><li>- 2 eetlepels curry van Paradijshof</li><li>- grote teen knoflook</li><li>- stuk van 1,5 cm verse gember</li><li>- 1 cm geraspte verse geelwortel</li><li>- 1 groene chilipeper, fijngehakt</li><li>- 1 tomaat in blokjes</li><li>- ½ theelepel tomatenpuree</li><li>- ¼ bosje verse koriander</li><li>- 1 mespunt zout</li><li>- 2 eetlepels diepgevroren erwten</li><li>- 2 eetlepels plantaardige olie, plus 2 extra eetlepels voor garnering</li><li>- 2 theelepels gedroogde cranberry's, in water geweekt</li><li>- 2 gesnipperde uien, voor garnering</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 425 gram Basmati rijst</li><li>- 3 kruidnagels</li><li>- 3 kardemompeulen</li><li>- 1 kaneelstokje</li><li>- 3 laurierblaadjes</li><li>- 1 blokje groentebouillon</li><li>- 1 klontje boter</li></ul>

### Voorbereiding

Maak eerst de knoflook-gemberpasta. Doe de teen knoflook in een vijzel en stamp fijn. Schil en rasp de gember en voeg toe aan de vijzel. Maal fijn, totdat een consistente pasta ontstaat.

Bereid dan de currysaus voor. Zet een pan op matig vuur en voeg de olie toe. Zodra de olie warm genoeg is, voegt u de uien en groene chili toe, met een beetje zout. Bak zachtjes aan, totdat de uien goudbruin zijn.

### Bereiding

#### Currysaus

Voeg 1 eetlepel knoflook-gember pasta toe, en de geraspte verse geelwortel en bak nog 2 minuutjes zacht door. Voeg daarna de currypasta van Paradijshof, gesneden tomaten, tomatenpuree en nog iets zout toe. Bak gedurende 5-10 minuten, totdat de olie zichtbaar uit de pasta zichtbaar komt.

Verhoog het vuur en voeg de champignons toe. Bak deze 5 minuten. Voeg de diepgevroren erwten toe en bak nog 2 minuten totdat de saus wat indikt. Proef en breng op smaak met eventueel extra zout en peper. Haal van het vuur en zet apart.

#### Rijst

Spoel de rijst een paar keer goed. Zet 1 liter water op in, voeg de kruidnagelen, kardemom, kaneelstok en laurierblad toe en breng aan de kook. Voeg de rijst toe zodra het water kookt. Voeg het bouillonblokje toe. Kook tot de rijst beetgaar is (12-15 min). Giet de rijst af en voeg een klontje boter toe.

Dep de cranberries droog en bak deze kort in een pan met wat olie (2-3 minuten).

#### Tot slot

Doe in een schaal de helft van de rijst, met daar bovenop de currysaus. Doe er boven op een laag met de resterende rijst. Garneer met de cranberry's, de gesnipperde uien en de koriander. Serveer direct.