

Milde rode-linzencurry

2 PERSONEN

Ingrediënten

- 140 g rode linzen, droog
- 120 g zilvervliesrijst
- 200 g tomatenblokjes
- 200 ml lichte kokosmelk
- 100 g spinazie
- 1 el milde currypasta
- 1 tl olie
- 1/2 limoen
- Verse koriander naar smaak



Bereidingswijze

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Spoel de linzen af en bak de currypasta kort in de olie.
3. Voeg linzen, tomatenblokjes en kokosmelk toe en laat 18 minuten zacht koken.
4. Roer de spinazie erdoor en laat slinken. Breng op smaak met limoensap.
5. Serveer de curry met rijst en verse koriander.