**Bloemkoolcurry**

Nodig:

1 bloemkool, in kleine roosjes

1 ui, gesnipperd

2 teentjes verse knoflook, fijngehakt

1 rode peper, zaadlijst verwijderd, fijngehakt

Stukje verse gember á 3 cm, geschild en geraspt

2 tomaten, in blokjes

Scheutje olijfolie

1 theelepel mosterdzaad

1 theelepel kurkumapoeder

1 theelepel korianderpoeder

1 theelepel komijnpoeder

1 theelepel suiker

¼ stukje santenblok

Zout

Bereiding:

Verhit een scheutje olie in een wok, voeg het mosterdzaad toe. Als de zaadjes een beetje gaan springen voeg je de ui, gember, rode peper en specerijen toe tot de ui glazig ziet. Voeg de bloemkoolroosjes toe en bak een minuutje of vijf mee. Voeg de tomatenblokjes, suiker, fijngehakte knoflook en santenblok toe. Laat het santenblok smelten. Laat de bloemkool op hoog vuur beetgaar worden. Blijf de wok goed omschudden. Lekker met witte rijst en Koreaans gekruid rundvlees (kip?) uit de slowcooker.