**Simpele groentencurry van Gordon Ramsay**

Nodig:

2 eetlepels plantaardige olie

1 bananensjalot of 2 gewone sjalotjes, geschild en grof gehakt

1 teentje knoflook, geschild en fijngehakt

2 lange rode pepers, zonder zaadjes en fijngehakt

1 kleine knolselderij, geschild en in stukjes gesneden

zeezout

zwarte peper

2 eetlepels madras currypasta

Een paar kardemompeulen

1 groene paprika, klokhuis verwijderd, zonder zaadjes en grof gehakt

½ grote bloemkool, in roosjes gesneden

400 gram tomatenblokjes

½ kop broccoli, in roosjes gesneden

1 grote courgette, grof gehakt

250 ml Griekse yoghurt

Bereiding:

Verhit de olie in een grote, brede pan en voeg de sjalot, knoflook en pepers toe. Laat ongeveer een minuut roeren tot je de knoflook ruikt. Voeg de knolselderij en wat kruiden toe. Kook 2 minuten op hoog vuur en voeg dan de currypasta, kardemompeulen, groene paprika en bloemkoolroosjes toe. Blijf nog een paar minuten op hoog vuur roeren. Voeg de tomaten toe, vul het lege blikje met water en giet dit er ook in. Breng aan de kook en voeg dan de broccoli en courgette toe. Laat 8-10 minuten sudderen tot de groenten gaar zijn. Zet het vuur lager en roer de yoghurt erdoor. Proef en voeg indien nodig peper en zout toe.