# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

#  Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Wesak groentencurry van Gordon Ramsay**

Nodig:

plantaardige olie

4 ronde sjalotten, gepeld en in blokjes

zout

1 eetlepel knoflookpasta

5 cm gemberwortel, geschild en fijngehakt

1 rode en 1 groene chilipeper, zonder zaad en fijngehakt

1 kaneelstokje

1 steranijs

1 eetlepel middelheet kerriepoeder

12 theelepels milde chilipoeder

1 eetlepel mosterdzaad

1 theelepel venkelzaad

400 g tomaten, zonder zaad en in blokjes

400 ml kokosmelk

1 eetlepel tamarindepasta

suiker, naar smaak

een handje verse curryblaadjes

de dunne schil en het sap van 1 limoen

een handje koriander blaadjes, fijngehakt

*Groenten:*

1 theelepel kurkuma

1 rode en 1 groene Thaise chilipeper, gehalveerd

1 eetlepel knoflookpasta

6-8 curryblaadjes

1 eetlepel gember, geplet

½ bloemkool

1 kleine daikonradijs

250-300 g sperziebonen

2 eetlepels kerisik (zie recept)

1 grote aubergine

Bereiding:

Verhit 3 eetlepels olie in een grote wok. Voeg de sjalotten en een snuf zout toe en bak ze in enkele minuten glazig op middelhoog vuur. Roer de knoflook en gember erdoor en bak alles nog 1-2 minuten. Voeg dan de chilipepers, kaneelstok, steranijs, het kerrie-en chilipoeder, mosterd-en venkelzaad toe en bak alles enkele minuten tot de aroma's vrijkomen. Roer de tomaten erdoor en verhit ze langzaam tot ze zacht worden. Roer de kokosmelk en 75 ml water erdoor, breng alles aan het sudderen en laat vervolgens 10-15 minuten zacht koken. Als het vocht is ingekookt, roer dan de tamarindepasta (naar smaak) erdoor, vervolgens een snuf suiker, de curryblaadjes en de limoenschil. Laat alles op laag vuur zacht koken terwijl je de groenten voorbereidt. Breng een halfvolle pan met water aan de kook. Voeg de kurkuma, chili peper, knoflook, curryblaadjes, een snuf zout, 2 eetlepels suiker en de gember toe en laat alles op laag vuur enkele minuten intrekken. Snijd de bloemkool in roosjes, schil de radijs en hak hem fijn, snijd de bonen in kleine stukjes. Doe alle groenten in de pan en pocheer ze 2-3 minuten tot ze zacht zijn. Haal ze met een schuimspaan uit de pan en voeg ze aan de curry toe. Voeg de kerisik toe en roer alles door elkaar. Snijd de aubergine in kleine blokjes, verhit in een aparte wok 2 eetlepels olie en bak de aubergineblokjes met een snuf zout in enkele minuten goudbruin. Laat ze uitlekken in een vergiet boven een kom en laat het teveel aan olie eruit lopen, voeg de blokjes Vervolgens aan de curry toe. Proef en voeg eventueel wat peper, zout en een scheut water toe. Roer er ten slotte wat druppels limoensap en fijngehakte koriander door en dien op.