



## Pittige Cavolo Nero met kerrie en Indiase Naan

Eigenlijk ben ik gek op Indiaas eten. Gelukkig heb ik een 'cockpit' vol met allerlei Indiase specerijen. Potten vol, rijen vol, kasten en bakken vol met bijzondere specerijen. Ik zoek er ook altijd naar, op de markt bijvoorbeeld.

Daarom maak ik mijn eigen kerrie mengsel meestal zelf. Maar dat zal ik jullie niet aandoen. Neem maar gewoon de kerrie die in de winkel ligt en doe er een kleine afgestreken extra komijn poeder door.

### Nodig voor 4 personen

- Zonnebloem olie
- Duim verse gember, in stukjes gesneden
- 1 teen knoflook
- 1 middelgrote ui, in stukjes gesneden
- 1 theelepel (afgestreken) kerrie poeder
- Klein beetje kurkuma poeder
- 1 kleine afgestreken theelepel komijn poeder
- 650 gram gewassen en ontnerfde cavolo nero, in stukjes gesnipperd
- 4 eetlepels dikke Griekse yoghurt
- 1 kleine rood pepertje of een schepje sambal
- Eet het met Naan brood, of rijst of pasta of met linzen of etc,...

### Bereiden :

1. Doe olijfolie in een braadpannetje, doe de ui, knoflook, gember, kurkuma kerrie, komijn en de sambal (of gesnipperd pepertje) erin.
2. Bak het zachtjes 1 minuut.
3. Doe dan de schone en gesnipperde cavolo nero erbij
4. Laat het op een laag vuur in ca 10 a 15 minuten zacht en gaar worden.
5. Doe dan de yoghurt erdoor. Met de peper en zout
6. Serveer het als de yoghurt warm is.

Een Féést recept met een stuk Indiase Naanbrood. Of wat anders. Een lekkere salade erbij

Een smakelijk en een hartelijke groet van Tienieke ☺