



Aardappelen met pindasaus, kurkuma en kokosmelk

Ja, dat heb je goed gelezen. Het is héérlijk !
Je eet toch ook wel een 'patatje pindasaus' ? Sate stokje erbij en een beetje atjar. Of een doodgewone lekkere vega gehaktbal !

Meestal kook ik elke dag verschillende groenten gerechten. En ik kook dan de aardappelen alsof het groente is. Een paar aardappeltjes, dus. Gisteren had ik een gekke bui, en heb deze pindasaus gemaakt en in een sauspannetje gedaan. En dit sausje toen over de aardappeltjes gegoten. Jammie ! Bingo ! Maar toen waren er dus veel te weinig aardappelen, en mijn man was sneller als ik. Proberen ?

Aardappelen met pinda saus recept (Voor ca 2 a 3 personen)

- ca 50 a 75 ml room (ongeslagen slagroom is ook prima).
- ca 50 a 75 ml kokosmelk.
- 2 flinke eetlepels pindakaas.
- Klein beetje kurkuma poeder (ca 1/4 theelepel).
- peper en zout.
- klein schepje harissa (of sambal).

Bereiden :

1. Doe dit allemaal in een sauspannetje.
2. En maak dit warm, niet kokend, gewoon goed warm.
3. Flink roeren, roeren en rustig blijven roeren
4. Als de saus te dik is, doe er dan 1 of 2 eetlepels water bij.
5. En roeren tot het een saus is
6. Zet apart

Daarna :

1. Kook eerst ca 5 aardappelen van normale grootte. Of meer, anders heb je te weinig.
2. Snipper een uitje, bak deze en doe bij de gaar gekookte aardappelen.
3. Even doorroeren.
4. Giet daarna de "pinda/kokos/kurkuma/room"- saus erover.
5. Even doorroeren

En zorg ervoor dat je als eerste aan tafel zit. Eet smakelijk en een groet van Tienieke. Bij www.degeneeskrachtigekeuken.nl