Curry van kalkoen met quinoa

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

800 gram kalkoenstoofvlees (vlees van het dijbeen)
kokosvet
1 ui (groot)
2 teentjes knoflook
1 stuk verse gember
1 bloemkool (klein, in roosjes)
2 deciliter kokosmelk
2 deciliter gevogeltebouillon
peper en zout
1 eetlepel garam masala (Indische kruidenmengeling, eventueel vervangen door currypoeder)
verse koriander
1 handvol cashewnoten
2 kopjes quinoa

Bereidingswijze

1. **Bak de blokjes kalkoen rondom rond mooi goudbruin aan in kokosvet.**
2. **Snij de ui, de knoflook en de geschilde gember fijn en voeg toe. Laat even meebakken. Voeg dan de kokosmelk en de bouillon toe. Breng goed op smaak met peper, zout en de garam masala. Laat onder deksel 1 uur zachtjes garen. Voeg dan de bloemkoolroosjes toe en laat nog 10 minuten garen.**
3. **Bereid intussen de quinoa zoals aangegeven op de verpakking. Serveer ze bij de curry. Werk deze af met verse koriander en cashewnoten.**
   TIP: je kunt de kalkoen vervangen door stukjes lamsbout.