Groentjes met gele curry en kokosmelk

Ingrediënten (3 personen)

- 3 Wortelen
- 2 Pastinaken
- 1 Courgette
- 1 Bakje champignons
- 200 gr Erwten (optioneel)
- 2 el. Gele curry
- 40 cl Kokosmelk

Omschrijving

1. Snijd de wortelen en de pastinaak ik blokjes en bak in een pan met olijfolie.
2. Snijd de courgette en de champignons in stukjes en voeg toe.
3. Voeg de erwten toe.
4. Voeg de gele curry toe samen met de kokosmelk
5. Laat sudderen totdat de groenten gaar zijn. Voeg peper en zout toe.
6. Kan in combinatie met pasta en kip gegeten worden.