

# Indonesische boerenkool



## INGREDIËNTEN

500 gr boerenkool, 600 ml kokosmelk, 4 sjalotten, 2 tn knoflook, 2 rode pepers, 1 kemiri noot of 1 macademia noot, 1 flinke tl koriander, een halve tl kurkuma, 1 tl laos gemalen, stengel citroengras of rasp van limoen, zout, schepje suiker en olie

## BEREIDING

Verwijder de dikke nerven van de boerenkool en hak de boerenkool fijn.

Maak van de sjalotten, knoflook, koriander, kurkuma, kemiri/macademia noot, pepers en laos een pasta met de vijzel of de staafmixer.

Verhit olie in een pan en fruit de pasta tot het gaat geuren en kleuren.

Voeg de kokosmelk toe met citroengras of limoen, breng aan de kook, voeg de boerenkool toe en laat een paar minuten doorkoken.

Breng op smaak met zout, suiker en voeg eventueel wat water toe.



**Lekker met rijst**

