

Butter chicken spinazie



Ingrediënten voor 2 couverts

- 300 g Verse spinazie
- 1 el Kumar's Butter Chicken
- 2 Eieren
- 1 Rode paprika
- 1 Lente ui
- 1 el Ongezouten pinda's
- Korianderzaad
- Olijfolie
- Balsamico
- Zout

Bereidingswijze

- Snijd de paprika en lente ui zeer fijn. Meng dit met olijfolie, balsamico en een snufje zout.
- Rooster de pinda's met het korianderzaad. Hak dit grof en voeg toe aan het paprikamengsel.
- Pocheer de eieren.
- Roerbak de spinazie in boter en voeg Kumar's Butter Chicken toe.
- Verdeel de spinazie op het bord en plaats het ei bovenop. Garneer met de rode paprika en gehakte pinda's.

Tips

- De resterende curry vloeistof van de spinazie kan gebruikt worden als basis voor een saus.

