

## PADDENSTOELEN, CASHEWNOTEN, DOPERWTEN CURRY (MATTAR GUCHI)

- 250 gr (kleine) champignons
- 125 gr doperwten
- 125 gr cashewnoten
- 1 grote ui, heel fijngesneden
- 3 el olie
- 2 teentjes knoflook
- 1 tomaat (heel fijn gesneden) of een ½ blikje tomatenpuree
- ½ tl geelwortel
- ½ tl garam masala
- ½ tl chili poeder
- Zout naar smaak

Fruit de ui goudgeel in de olie

Voeg de knoflook en de tomaat toe en sudder 'n enkele minuut

Voeg toe de geelwortel, garam masala, chilipoeder en champignons en roer-bak dit ca. 3 minuten

Voeg de cashewnoten toe, zout naar smaak en enkele eetlepels water. Laat dit sudderen tot alles gaar is

Voeg de erwten toe, verwarm nog even onder voorzichtig roeren