

Zoete aardappel in een pinda-tomatensaus

Voor 4 personen

Uit: *De groene bakplaat van Rukmini Iyer*



Ingrediënten:

- 1 kg zoete aardappels, in plakjes van 1 cm
- 1 ui, grof gesneden
- 2,5 cm gember, geschild en geraspt
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 chilipepertje, ingeprikt
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel zeezout
- 50 g pindakaas
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 200 ml groentebouillon

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor tot 200 C
- Meng de zoete aardappels, ui, gember, knoflook, het chilipepertje en het zout in een braadslede en zet het geheel 40 minuten in de oven, tot de zoete aardappel net zacht is als je er met een vork in prikt
- Roer de pindakaas, tomatenblokjes en groentebouillon door elkaar en schenk de saus over de zoete aardappels. Schep goed om en zet alles nog 20 minuten in de oven.
- Vis het pepertje eruit, voeg naar smaak nog wat zout en peper toe en strooi de koriander en pinda's erover.
- Dien op met rijst en een groene salade.