**Kalkoencurry met kiwi**

kalkoenfilets
wokolie
sesamolie
rode ui
knoflook
kokosmelk
blik tomatenblokjes
kardemom

kurkuma
koriander
paprikapoeder
currypoeder
gember
peper en zout
sojasaus
bloemkool
kiwi
peterselie

Verhit gelijke delen wokolie en sesamolie in de wokpan. Snijd de kalkoenfilet in gelijke stukken van een tweetal centimeter dikte. Bak de kalkoen in de wok, tot de stukken mooi goudgeel gebakken zijn.

Voeg dan gesnipperde ui en geperst knoflook toe en roerbak tot de ui glazig is. Voeg er nu een blik kokosmelk en een blik tomatenblokjes aan toe. Kruid naar smaak met peper, zout, kardemom, kurkuma, koriander, paprikapoeder, currypoeder en gember. Dek de wokpan af en laat een half uurtje sudderen op laag vuur.

**Bloemkoolrijst**: haal het groen van de bloemkool, snijd de harde witte kern eruit en verdeel de rest in grote brokken. Doe dit met kleine hoeveelheden in de cutter en maak er grof gehakte bloemkoolrijst van.

Doe een bodempje wokolie met sesamolie in een braadpan en fruit daarin een paar teentjes geperst knoflook. Voeg de bloemkoolrijst toe en roerbak een paar minuutjes tot die ‘al dente’ is. Overgiet met een streepje sojasaus, roer goed om en laat nog een minuutje bakken. Dan is de bloemkoolrijst klaar voor gebruik.

Hak een handvol peterselie zonder stengels. Schil en snijd een paar kiwi’s in schijfjes.

**Op het bord**: een schep bloemkoolrijst. Daarnaast een pollepel kalkoencurry. Werk af met een paar schijfjes kiwi en gehakte peterselie.