



Κάρι με γίγαντες & σπανάκι

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 30 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 5 λεπτά

Φυλάσσουμε το κάρι καλυμμένο στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά:

1 μεγάλο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
4 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
3 σκελίδες σκόρδο πολτοποιημένες
1 κ.σ. σκόνη κάρυ
½ κ.γλ. κουρκουμά
1 κ.σ. τοματοπελτέ
500 γρ. τριμμένες ντομάτες
200 ml νερό

1 κ.σ. MAGGI Νοστιμιά BIO

500 γρ. γίγαντες, βρασμένοι (ζυγισμένοι ξεροί)
200 ml κρέμα καρύδας, κονσέρβα
250 γρ. σπανάκι, χοντροκομμένο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά για το σερβίρισμα:

ρύζι μπασμάτι, βρασμένο
flatbreads
1 λάιμ, κομμένο σε τέταρτα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ζεσταίνουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο σε μεγάλη κατσαρόλα και σοτάρουμε το κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια σε μέτρια φωτιά για 5 λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο, το κάρι και τον κουρκουμά και σοτάρουμε για 1 λεπτό. Προσθέτουμε τον τοματοπελτέ και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά.



- 2) Ρίχνουμε στην κατσαρόλα τις τριμμένες ντομάτες, το νερό, την [MAGGI Νοστιμιά BIO](#), φρεσκοτριμμένο πιπέρι, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να σιγοβράσει για 5-6 λεπτά.
- 3) Προσθέτουμε το γάλα καρύδας, τους γίγαντες και το σπανάκι, ανακατεύουμε, καλύπτουμε με καπάκι και αφήνουμε να βράσει για ακόμη 10-15 λεπτά. Κλείνουμε τη φωτιά και αφήνουμε το φαγητό να σταθεί για 5 λεπτά.
- 4) Σερβίρουμε συνοδεύοντας το με ρύζι μπασμάτι, flatbreads και λάιμ.