

Ένας άλλος τρόπος να φάμε τα ρεβίθια, μια εξωτική συνταγή με γάλα καρύδας και κάρυ. Για όσους αγαπάνε τις ασιατικές κουζίνες αυτή η συνταγή είναι τέλεια. Είναι και χορτοφαγική, κατάλληλη για vegan. Ο συνδυασμός με το σοταρισμένο σπανάκι με ασιατικά μπαχαρικά απογειώνει το πιάτο!

Τι θα χρειαστείτε

250 γρ. ρεβίθια

200 ml γάλα καρύδας

1 κρεμμύδι

2 κ.σ. πάστα κίτρινου κάρυ

Ζάχαρη

Αλάτι

Προαιρετικά για το σερβίρισμα:

Ρύζι πιλάφι (ατμού)

Σπανάκι σοτέ με μπαχαρικά και μπούκοβο

Ρεβίθια με κάρυ

Εκτέλεση συνταγής

Έχουμε μουλιάσει τα ρεβίθια από το προηγούμενο βράδυ. Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και αποφλοιωμένα που χρειάζονται λιγότερο μούλιασμα, 1-2 ώρες μόνο.

Σε κατσαρόλα βράζουμε τα ρεβίθια με νερό να τα σκεπάζει. Ξαφρίζουμε τα ρεβίθια και συμπληρώνουμε νερό.

Βάζουμε το κρεμμύδι σε φέτες και βράζουμε μέχρι να μαλακώσουν τα ρεβίθια. Αν τα βράσετε στη χύτρα, θέλουν περίπου 20-25 λεπτά.

Στη συνέχεια προσθέτουμε την πάστα κάρυ, αλάτι, τη ζάχαρη και το γάλα καρύδας και μαγειρεύουμε ακόμα 10 λεπτά να δέσει το φαγητό.

Σε τηγάνι βάζουμε λίγους σπόρους κόλιανδρου και γλυκάνισου και τους ζεσταίνουμε να απελευθερώσουν τα αρώματά τους. Στη συνέχεια στο ίδιο τηγάνι προσθέτουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο και σωτάρουμε σε μέτρια φωτιά 200 γρ. σπανάκι φιλοκομμένο μαζί με ένα φρέσκο κρεμμυδάκι σε ροδέλες.

Μόλις μαλακώσει το σπανάκι, βάζουμε λίγο αλάτι και λίγο μπούκοβο.

Σερβίρουμε το κάρυ σε μπολάκια και γαρνίρουμε με μία-δυο πιρουινές σπανάκι σε κάθε μπολ.

Αν δεν χρησιμοποιήσουμε το σπανάκι, μπορούμε να γαρνίρουμε με λίγο φρέσκο κόλιανδρο.

Μπορείτε να συνδυάσετε το κάρυ και με ρύζι μπασμάτι ή jasmine. Δείτε πώς να το φτιάξετε τέλειο εδώ [Ρύζι ατμού](#)

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Νουντλς με κοτόπουλο και λαχανικά](#)

Ρεβίθια με κάρυ

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε κατσαρόλα βράζουμε τα ρεβίθια με νερό να τα σκεπάζει. Ξαφρίζουμε τα ρεβίθια και συμπληρώνουμε νερό.
- 2 Βάζουμε το κρεμμύδι σε φέτες και βράζουμε μέχρι να μαλακώσουν τα ρεβίθια. Αν τα βράσετε στη χύτρα, θέλουν περίπου 20-25 λεπτά.
- 3 Στη συνέχεια προσθέτουμε την πάστα κάρυ, αλάτι, τη ζάχαρη και το γάλα καρύδας και μαγειρεύουμε ακόμα 10 λεπτά να δέσει το φαγητό.
- 4 Σε τηγάνι βάζουμε λίγους σπόρους κόλιανδρου και γλυκάνισου και τους ζεσταίνουμε να απελευθερώσουν τα αρώματά τους. Στη συνέχεια στο ίδιο τηγάνι προσθέτουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο και σωτάρουμε σε μέτρια φωτιά 200 γρ. σπανάκι φιλοκομμένο μαζί με ένα φρέσκο κρεμμυδάκι σε ροδέλες.
- 5 Μόλις μαλακώσει το σπανάκι, βάζουμε λίγο αλάτι και λίγο μπούκοβο.
- 6 Σερβίρουμε το κάρυ σε μπολάκια και γαρνίρουμε με μία-δυο πιρουινές σπανάκι σε κάθε μπολ.

7 Αν δεν χρησιμοποιήσουμε το σπανάκι, μπορούμε να γαρνίρουμε με λίγο φρέσκο κόλιανδρο. Μπορείτε να συνδυάσετε το κάρυ και με ρύζι μπασμάτι ή jasmine. Δείτε πώς να το φτιάξετε τέλειο εδώ Ρύζι ατμού Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και Νουντλς με κοτόπουλο και λαχανικά

8 Αν δεν χρησιμοποιήσουμε το σπανάκι, μπορούμε να γαρνίρουμε με λίγο φρέσκο κόλιανδρο. Μπορείτε να συνδυάσετε το κάρυ και με ρύζι μπασμάτι ή jasmine. Δείτε πώς να το φτιάξετε τέλειο εδώ Ρύζι ατμού Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και Νουντλς με κοτόπουλο και λαχανικά