



Aloo gobi (bloemkool met aardappel)

Een droge curry van bloemkool en aardappel met kurkuma en komijn. Een geliefd Noord-Indiaas bijgerecht dat snel op tafel staat en vol zit met warme specerijen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 1 kleine bloemkool (ca. 600 g), in roosjes
- 500 g vastkokende aardappelen, geschild en in blokjes van 2 cm
- 1 ui, fijngesneden
- 3 teentjes knoflook, geperst
- 15 g verse gember, geraspt (of 1 eetlepel gemberpasta)
- 2 rijpe tomaten (ca. 200 g), in blokjes
- 3 eetlepels zonnebloemolie
- 1 theelepel komijnzaad
- 1 theelepel kurkuma

1 theelepel garam masala
1 theelepel gemalen koriander
0,5 theelepel chilipoeder
zout naar smaak
een handvol verse koriander, grof gehakt

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olie op middelhoog vuur in een grote, diepe pan met deksel. Voeg het komijnzaad toe en bak het 30 seconden tot het begint te geuren en licht opspringt.
- 2.** Voeg de ui toe en stoof hem al roerend 5 minuten aan tot hij zacht en licht goudgeel is.
- 3.** Roer de knoflook en gember erdoor en bak nog 2 minuten.
- 4.** Voeg de kurkuma, garam masala, gemalen koriander en chilipoeder toe. Roer alles goed door en bak de specerijen 1 minuut mee op laag vuur zodat ze hun aroma vrijgeven.
- 5.** Voeg de aardappelblokjes en bloemkoolroosjes toe en schep alles goed om zodat de groenten volledig bedekt zijn met het specerijenmengsel.
- 6.** Doe de tomatenblokjes erbij samen met 60 ml water. Breng op smaak met zout en schep nogmaals om.
- 7.** Leg het deksel op de pan en laat het geheel 20 minuten smoren op laag vuur. Roer om de 5 minuten en voeg een scheutje extra water toe als het mengsel dreigt aan te bakken.
- 8.** Haal het deksel de laatste 5 minuten van de pan zodat het overtollige vocht verdampt en de curry mooi droog wordt.
- 9.** Proef en pas de kruiding aan. Schep de aloo gobi over in een serveerschaal en bestrooi met de verse koriander.

Tip

Snijd de aardappelen niet te groot: blokjes van 2 cm garen in dezelfde tijd als de bloemkoolroosjes. Gebruik vastkokende aardappelen zodat ze niet uit elkaar vallen tijdens het smoren.

Lekker met

Serveer als bijgerecht bij basmatirijst of warme chapati's. Combineert ook goed met dal en een lepel yoghurt.

Dranktip

Een gekoeld mango lassi of een fruitig witbier zoals een witbier met koriander temperen de warmte van de specerijen aangenaam.

Ontdek meer recepten op kookpot.be