



Aloo gobi (aardappel-bloemkoolcurry)

Een droge Indische curry met aardappel en bloemkool, gekruid met kurkuma, komijn en garam masala. Vol smaak en van nature plantaardig.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 1 bloemkool (ongeveer 600 g, in roosjes)
- 600 g vastkokende aardappelen
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 400 g tomatenblokjes (blik)
- 1 kl kurkuma
- 1 kl komijnzaad
- 1 kl garam masala
- 1 kl gemberpoeder

een handvol verse koriander
3 el zonnebloemolie
peper en zout

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van ongeveer 2 cm. Verdeel de bloemkool in kleine roosjes. Snipper de uien fijn en hak de knoflook fijn.
2. Verhit de olie in een ruime pan op middelhoog vuur. Voeg het komijnzaad toe en bak het 30 seconden tot het begint te geuren.
3. Voeg de gesnipperde ui toe en stoof 5 minuten glazig. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut mee.
4. Roer de kurkuma, garam masala en gemberpoeder door het uimengsel en bak 1 minuut op een matig vuur zodat de kruiden hun aroma vrijgeven.
5. Voeg de aardappelblokjes, bloemkoolroosjes en tomatenblokjes toe. Schenk er 100 ml water bij en roer alles voorzichtig door.
6. Leg het deksel op de pan en laat het gerecht 20 minuten zachtjes garen op een laag vuur. Roer af en toe voorzichtig om aanbranden te vermijden.
7. Neem het deksel van de pan en laat de curry nog 5 minuten pruttelen zodat het overtollige vocht verdampt en het gerecht droog wordt. Kruid bij met peper en zout.
8. Werk af met vers gehakte koriander en serveer meteen.

Tip

Gebruik vastkokende aardappelen zoals Nicola of Charlotte. Ze vallen minder snel uit elkaar tijdens het garen en houden hun vorm beter in de curry.

Lekker met

Basmatirijst of warme naan.

Dranktip

Een gekoeld lassi (yoghurtdrank) of een frisse mango-ijsthee past perfect bij de kruidige smaken van dit gerecht.