



Aloo matar (aardappel-erwtencurry)

*Een eenvoudige Indiase curry van aardappel en doperwten in een geurige tomaten-
uiensaus. Een troostrijk vegetarisch gerecht dat iedereen lust.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

500 gr vastkokende aardappelen, in blokjes
200 gr diepvriesdoperwten
2 uien, fijngesnipperd
3 tomaten, gepureerd
3 teentjes look, geperst
1 stukje verse gember (2 cm), geraspt
2 eetlepel zonnebloemolie
1 theelepel komijnzaad
1 theelepel kurkuma

1 theelepel gemalen komijn
1 theelepel gemalen koriander
0,5 theelepel chilipoeder
0,5 theelepel garam masala
30 cl water
1 theelepel zout
verse koriander, gehakt

Bereidingswijze

1. Verhit de olie en bak het komijnzaad tot het geurt.
2. Fruit de uien goudbruin en voeg look en gember toe.
3. Roer kurkuma, komijn, koriander en chilipoeder erdoor en bak de kruiden kort aan.
4. Voeg de gepureerde tomaten toe en laat 8 minuten indikken.
5. Doe de aardappelblokjes erbij en schep ze goed door de saus.
6. Giet het water erbij, breng aan de kook en laat met deksel 15 minuten stoven tot de aardappel bijna gaar is.
7. Voeg de doperwten toe en laat nog 8 minuten koken tot alles gaar is.
8. Roer de garam masala erdoor, breng op smaak met zout en werk af met verse koriander.

Ontdek meer recepten op kookpot.be