



## Aloo gobi (bloemkool met aardappel)

*Een droge curry van bloemkool en aardappel met kurkuma en komijn. Een geliefd Noord-Indiaas bijgerecht.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

- 1 kleine bloemkool in roosjes
- 3 aardappelen in blokjes
- 1 ui, fijngesneden
- 3 teentjes look, geperst
- 1 el gemberpasta
- 2 tomaten, in blokjes
- 3 el olie
- 1 kl komijnzaad
- 1 kl kurkuma

1 kl garam masala  
1 kl gemalen koriander  
0,5 kl chilipoeder  
zout  
verse koriander

## Bereidingswijze

---

1. Verhit de olie in een grote pan en laat het komijnzaad even oppoffen.
2. Fruit de ui 5 minuten, voeg look en gember toe en bak 2 minuten.
3. Roer de kurkuma, garam masala, gemalen koriander en chilipoeder erdoor.
4. Voeg de aardappelblokjes en bloemkoolroosjes toe en schep goed om zodat alles bedekt is met kruiden.
5. Doe de tomaten en een scheutje water erbij, breng op smaak met zout, dek af en laat 20 minuten smoren tot de groenten gaar zijn. Roer af en toe.
6. Haal het deksel er de laatste 5 minuten af zodat het vocht verdampt. Werk af met koriander.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)