



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
- 4 aardappelen
- 2 uien
- 2 teentjes look
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 1 tl kurkuma
- 1 tl komijnzaad
- 1 tl garam masala
- 1 tl gemberpoeder

verse koriander

olijfolie

peper en zout

Bereidingswijze

1. Snijd de aardappelen en bloemkool in hapklare stukken.
2. Bak het komijnzaad kort aan in olie tot het geurt. Voeg de gesnipperde ui en look toe en stoof glazig.
3. Roer de kurkuma, garam masala en gemberpoeder erdoor en bak 1 min.
4. Voeg de aardappelen, bloemkool en tomatenblokjes toe met een scheutje water.
5. Laat afgedekt 20 min zachtjes garen, roer af en toe voorzichtig.
6. Kook nog 5 min zonder deksel tot de saus indikt. Kruid met peper en zout.
7. Werk af met verse koriander en serveer met rijst of naan.

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