



## Saag aloo (spinazie met aardappel)

*Een klassiek Indiaas bijgerecht van spinazie en aardappel met look en kruiden. Snel, gezond en heerlijk naast elke curry.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

- 500 gr vastkokende aardappelen, in blokjes
- 400 gr verse spinazie
- 1 ui, fijngesnipperd
- 3 teentjes look, geperst
- 1 stukje verse gember (2 cm), geraspt
- 1 groene chilipeper, fijngesneden
- 3 eetlepel zonnebloemolie
- 1 theelepel komijnzaad
- 1 theelepel kurkuma

1 theelepel gemalen komijn

0,5 theelepel garam masala

1 theelepel zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Kook de aardappelblokjes in 8 minuten net beetgaar en giet ze af.
- 2.** Verhit de olie en bak het komijnzaad tot het geurt.
- 3.** Fruit de ui glazig en voeg look, gember en chili toe.
- 4.** Roer kurkuma en gemalen komijn erdoor en bak de kruiden kort aan.
- 5.** Voeg de aardappelblokjes toe en bak ze een paar minuten mee tot ze de kruiden opnemen.
- 6.** Doe de spinazie in delen erbij en laat slinken.
- 7.** Laat alles nog 5 minuten stoven tot het vocht grotendeels verdampt is.
- 8.** Breng op smaak met garam masala en zout en serveer meteen.

---

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