



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
10'	20'	4	Bijgerecht

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 el zonnebloemolie
- 1 kl komijnzaad
- 1 kl kurkuma

1 kl gemalen komijn
0,5 kl garam masala
1 kl zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de aardappelblokjes in lichtgezouten water gedurende ongeveer 8 minuten tot ze net beetgaar zijn. Giet af en zet opzij.
- 2.** Verhit de olie in een ruime pan op middelhoog vuur. Voeg het komijnzaad toe en bak het al roerend aan tot het begint te geuren, ongeveer 30 seconden.
- 3.** Voeg de ui toe en fruit hem glazig, ongeveer 5 minuten.
- 4.** Roer de look, gember en chilipeper erdoor en bak nog 1 minuut mee.
- 5.** Voeg de kurkuma en de gemalen komijn toe en roer alles goed door. Bak de kruiden 1 minuut op laag vuur zodat ze niet aanbranden.
- 6.** Voeg de afgekookte aardappelblokjes toe en schep alles voorzichtig om zodat de aardappelen de kruiden goed opnemen. Bak 3 minuten mee op middelhoog vuur.
- 7.** Voeg de spinazie in porties toe en laat elke portie slinken voor je de volgende toevoegt. Roer regelmatig.
- 8.** Laat het geheel nog 5 minuten op laag vuur stoven tot het overtollige vocht grotendeels verdampt is.
- 9.** Breng op smaak met de garam masala en het zout. Schep nog eens goed om en serveer meteen.

Tip

Gebruik bladspinazie in plaats van diepvriesspinazie voor de beste textuur. Wil je het gerecht iets pittiger, voeg dan een extra chilipeper toe of werk af met een snufje cayennepeper.

Lekker met

Serveer als bijgerecht naast een kip- of linzencurry met naanbrood of gestoomde basmatirijst.

Dranktip

Een gekoeld mango lassi of een frisse muntthee past perfect bij de kruidige smaken van dit gerecht.

Ontdek meer recepten op kookpot.be