



## Aloo gobi (bloemkool met aardappel)

*Een droge curry van bloemkool en aardappel met kurkuma en komijn. Een geliefd Noord-Indiaas bijgerecht dat snel op tafel staat en vol zit met warme specerijen.*

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

### Ingrediënten

- 1 kleine bloemkool (ca. 600 g), in roosjes
- 500 g vastkokende aardappelen, geschild en in blokjes van 2 cm
- 1 ui, fijngesneden
- 3 teentjes knoflook, geperst
- 15 g verse gember, geraspt (of 1 eetlepel gemberpasta)
- 2 rijpe tomaten (ca. 200 g), in blokjes
- 3 eetlepels zonnebloemolie
- 1 theelepel komijnzaad
- 1 theelepel kurkuma

1 theelepel garam masala  
1 theelepel gemalen koriander  
0,5 theelepel chilipoeder  
zout naar smaak  
een handvol verse koriander, grof gehakt

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verhit de olie op middelhoog vuur in een grote, diepe pan met deksel. Voeg het komijnzaad toe en bak het 30 seconden tot het begint te geuren en licht opspringt.
- 2.** Voeg de ui toe en stoof hem al roerend 5 minuten aan tot hij zacht en licht goudgeel is.
- 3.** Roer de knoflook en gember erdoor en bak nog 2 minuten.
- 4.** Voeg de kurkuma, garam masala, gemalen koriander en chilipoeder toe. Roer alles goed door en bak de specerijen 1 minuut mee op laag vuur zodat ze hun aroma vrijgeven.
- 5.** Voeg de aardappelblokjes en bloemkoolrosjes toe en schep alles goed om zodat de groenten volledig bedekt zijn met het specerijenmengsel.
- 6.** Doe de tomatenblokjes erbij samen met 60 ml water. Breng op smaak met zout en schep nogmaals om.
- 7.** Leg het deksel op de pan en laat het geheel 20 minuten smoren op laag vuur. Roer om de 5 minuten en voeg een scheutje extra water toe als het mengsel dreigt aan te bakken.
- 8.** Haal het deksel de laatste 5 minuten van de pan zodat het overtollige vocht verdampt en de curry mooi droog wordt.
- 9.** Proef en pas de kruiding aan. Schep de aloo gobi over in een serveerschaal en bestrooi met de verse koriander.

**Tip**

Snijd de aardappelen niet te groot: blokjes van 2 cm garen in dezelfde tijd als de bloemkoolrosjes. Gebruik vastkokende aardappelen zodat ze niet uit elkaar vallen tijdens het smoren.

**Lekker met**

Serveer als bijgerecht bij basmatirijst of warme chapati's. Combineert ook goed met dal en een lepel yoghurt.

**Dranktip**

Een gekoeld mango lassi of een fruitig witbier zoals een witbier met koriander temperen de warmte van de specerijen aangenaam.

---

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