



Aloo matar (aardappel-erwtencurry)

*Een eenvoudige Indiase curry van aardappel en doperwten in een geurige tomaten-
uiensaus. Een troostrijk vegetarisch gerecht dat iedereen lust.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 500 gr vastkokende aardappelen, in blokjes
- 200 gr diepvriesdoperwten
- 2 uien, fijngesnipperd
- 3 tomaten, gepureerd
- 3 teentjes look, geperst
- 1 stukje verse gember (2 cm), geraspt
- 2 eetlepel zonnebloemolie
- 1 theelepel komijnzaad
- 1 theelepel kurkuma

1 theelepel gemalen komijn
1 theelepel gemalen koriander
0,5 theelepel chilipoeder
0,5 theelepel garam masala
30 cl water
1 theelepel zout
verse koriander, gehakt

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olie en bak het komijnzaad tot het geurt.
- 2.** Fruit de uien goudbruin en voeg look en gember toe.
- 3.** Roer kurkuma, komijn, koriander en chilipoeder erdoor en bak de kruiden kort aan.
- 4.** Voeg de gepureerde tomaten toe en laat 8 minuten indikken.
- 5.** Doe de aardappelblokjes erbij en schep ze goed door de saus.
- 6.** Giet het water erbij, breng aan de kook en laat met deksel 15 minuten stoven tot de aardappel bijna gaar is.
- 7.** Voeg de doperwten toe en laat nog 8 minuten koken tot alles gaar is.
- 8.** Roer de garam masala erdoor, breng op smaak met zout en werk af met verse koriander.

Ontdek meer recepten op kookpot.be