



## 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 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](https://www.kookpot.be)