

BLOEMKOOL-AARDAPPELCURRY

Land: Indiaas

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 45 minuten

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 40 gram kokosrasp
- 2 uien
- 4 gedroogde rode chilipepers (of 1-2 verse rode peper(s))
- 2 tl koriander
- 1,5 tl komijn
- 1 tl kurkuma
- 1 tl paprika-poeder
- 1 el garam masala
- 1 tl tamarinde (of sap van 1/2 limoen)
- 125 ml water
- 2 cm verse gember
- 4 teentjes knoflook
- 200 gram aardappelen (geschild)
- 1/2 bloemkool
- 300 ml kokosmelk

Extra nodig

- keukenmachine

WAT GA JE DOEN

Snipper de uien. Snijd de chilipeper(s) in ringetjes. Hak de knoflook fijn en snijd de gember in hele klein stukjes.

Verhit een beetje olie in een koekenpan en bak de geraspte kokos voor 2-3 minuten. Voeg dan de helft van de gesneden uien toe bak nogmaals 2-3 minuten. Voeg nog een beetje olie toe, samen met de chilipepers. Bak 30 seconden en neem dan de pan van het vuur.

Maal in de keukenmachine de kokos, uien en chilipepers, samen met de kurkuma, paprika-poeder, komijn, koriander, garam masala, tamarinde en het water tot een pasta.

Verhit ongeveer 4 eetlepels olie in een braadpan en bak hierin de gember en knoflook heel even aan. Doe dan de overgebleven gesneden uien erbij en bak ongeveer 5-6 minuten tot ze glazig worden.

Snijd in de tussentijd de aardappelen in blokjes van 2×2 cm. Voeg de currypasta met een klein beetje water toe en bak ongeveer 2 minuten. Daarna voeg je ook de aardappelblokjes toe. Roerbak ongeveer 5 minuten. Breng flink op smaak met zout en zwarte peper, voeg 100 ml heet water toe (of wat meer als je een grotere hoeveelheid maakt) en laat met het deksel op de pan nog eens 6-7 minuten koken.

Snijd ondertussen de bloemkool in kleine roosjes. Voeg dan ook de bloemkool en de kokosmelk toe en laat de curry pruttelen tot de bloemkool en aardappelen gaar zijn.

Serveer de curry met witte rijst of naan.

Bron: aangepast van 50 curries uit India van Camellia Panjabi.