

Aloo gobi – kryddig potatis och blomkål

Antal personer: 4

400 g potatis (skuren i bitar)

400 g blomkål (skuren i små buketter)

Tadka

2 tsk hel spiskummin

1 lök (finhackad)

3 vitlöksklyftor (finhackade)

2 msk ingefära (finhackad)

1 grön chili (finhackad)

2 dl körsbärstomatsås (alt. krossade tomater)

½ tsk chilipulver

1 tsk mald spiskummin

1 tsk mald koriander

1 tsk garam masala

½ tsk gurkmeja

Dessutom: Neutral olja till stekning, salt

1. Hetta upp 2 msk neutral olja i en stekpanna. Fräs potatis och blomkål i omgångar tills allt har fått fint med färg. Lägg över på en tallrik.
2. Hetta upp stekpannan igen och tillsätt 2 msk neutral olja. Fräs den hela spiskumminen tills den har fått fint med färg.
3. Rör ner lök, vitlök, ingefära och chili. Låt fräsa med tills löken mjuknar.
4. Tillsätt körsbärstomatsås och låt småputtra ett par minuter.
5. Rör ner chilipulver, mald spiskummin, mald koriander, garam masala, gurkmeja och 1-2 tsk salt. Blanda runt och låt småputtra i 1 minut.
6. Vänd ner stekt potatis och blomkål samt 1 dl vatten. Blanda väl och lägg på ett lock. Sänk värmen och låt småputtra i ca 10 min. tills potatisen och blomkålen mjuknat.