

Aloo Gobi

Opskrift til 4-6 personer

Aloo gobi er en indisk vegetar gryderet baseret på kartofler, blomkål og en krydret og varm sauce. Den smager virkelig godt og er nem til hverdagsens aftenmåltid.

Forberedelsestid

20 min

Tilberedelsestid

30 min

Samlet tid

50 min

Ingredienser

- 300 g kartofler
- 300 g blomkål (et lille hoved)
- 80 g skalotteløg (4 små)
- 2 fed hvidløg
- 1 orange eller rød peberfrugt
- 20 g frisk ingefær (en stump på ca. 3 cm)
- 3 g frisk chili (hvad der svarer til ca. 3 cm)
- 100 g gulerødder (3 stk.)
- 1 spsk. spidskommen
- 1 tsk. koriander
- 1 tsk. kardemomme
- 1 spsk. kanel
- 1 dåse hakket tomat
- 5 dl vand
- evt. 1 dl fløde eller kokosmælk (ellers bare ekstra vand)
- smag til med salt og peber

Tilbehør og toppings

- Ris, frisk koriander, creme fraiche og evt. pandebrød

Sådan gør du

1. Start med at rengøre kartoflerne og skær dem i tern (mine var lidt store i det), kog dem i let saltet vand i 10 minutters tid
2. I mellemtiden klargøres grøntsagerne, jeg skar det meste i forholdsvis grove tern, da jeg gerne vil have lidt bid i min ret. Ingefær, hvidløg og chili hakkede/rev jeg dog fint.
3. Kom lidt olie i en stor wok og brænd krydderier af til der spreder sig en lækker indisk duft
4. Tilføj så alle grøntsagerne, også kartoflerne – vend det rundt i 5 minutters tid
5. Tilsæt hakket tomat og vand og lad det simre i 15-20 minutters tid

6. Smag til med salt og peber og evt. fløde, det kan sagtens undlades - men det runder retten af på den lækreste cremede måde
7. Spis til enten kogte ris og/eller pandebrød, en god klat creme fraiche, en lille håndfuld frisk koriander og et sjat limesaft