**Aloo gobi van The Curry Guy**

Nodig:

2 a 3 eetlepels olie

1 theelepel zwarte mosterdzaadjes

1 theelepel komijnzaad

½ ui, fijngehakt

2 groene rawit pepers, fijngehakt

1 eetlepel knoflook-/gemberpuree

1 eetlepel gemengd poeder

½ theelepel gemalen kurkuma

1 theelepel amchoorpoeder

1 theelepel Kashmiri chilipoeder

70 ml tomatenpuree

300 ml basiscurrysaus

200 gram aardappelen in blokjes

400 gram bloemkool in roosjes

Gedroogde korianderblaadjes

zout

Bereiding:

Kook de aardappelen voor in water met zout en kook de bloemkool ook voor maar dan in water zonder zout. Verhit de olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg, wanneer deze heet is, de mosterdzaadjes toe. Wanneer ze beginnen te knetteren, voeg je de komijnzaadjes toe en laat je deze kruiden ongeveer 30 seconden in de olie trekken. Roer de gesnipperde ui en pepers erdoor en bak ongeveer 5 minuten of tot de ui zacht en doorschijnend is. Voeg de knoflook-/gemberpasta toe en roer goed door. Bak dit ongeveer 30 seconden mee. Voeg vervolgens de kruiden en tomatenpuree toe. Breng dit alles aan de kook en roer er vervolgens ongeveer een pollepel van de basissaus door. Ik gebruik meestal ongeveer 300 ml voor dit gerecht dat in kleine hoeveelheden moet worden toegevoegd. Gebruik iets meer als de curry er te droog uitziet. Roer de voorgekookte aardappelen en bloemkool erdoor en voeg meer basissaus toe om ze verder te koken. Breng op het laatst op smaak met zout en garneer met de korianderblaadjes om te serveren.