



BOMBAY AARDAPPELEN MET KURKUMA.

Oftewel een lekker pittig aardappel gerecht uit de Ayurvedische Indiase keuken..

NODIG VOOR 4 PERSONEN :

- 500 gram aardappelen.
- 2 groene verse paprika's .
- 2 rode verse paprika's.
- 1 verse peper.
- 2 eetlepels olie. (GHEE is beter) .
- 1 ½ theelepel zoete paprikapoeder.
- 1 theelepel gemalen koriander.
- 1 theelepel kurkuma.
- Zout
- Heet water.

BEREIDEN :

1. Was en schil de aardappelen. Snij ze in grove stukken,
2. Paprika's en de verse peper wassen , pitjes eruit halen en in lange reepjes snijden,
3. Olie in een stevige pan gieten,
4. Eventjes de peper meebakken,
5. Dan alles in de pan doen en een half uurtje gaar koken,
6. Afgieten en even 1 minuut terug op het vuur, om zoveel mogelijk het vocht eruit te verdampen,
7. Beetje olie erover,
8. En serveer het,.. leuk is om een beetje paprika poeder er als garnering overheen te strooien.

PAS OP, dit kan pittig zijn. Eet smakelijk 😊