

Aardappelcurry

U kunt voor dit recept elke curry van Paradijshof gebruiken. Serveer met witte rijst of Indiaas platbrood, een frisse groene salade en een chutney. Wijsuggestie: Chardonnay uit Argentinië of Chili met een stevige houttoon, een Gewürztraminer of een volle Pinot Gris.

Vorbereidingstijd: 2 uur. Bereidingstijd 30 tot 40 minuten.

Ingrediënten

- 4 middelgrote vastkokende aardappels
- 2 eetlepels plantaardige olie
- 4 eetlepels (afgestreken) currypasta van Paradijshof
- 1 theelepel (Himalaya) zout
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 235 ml water
- 1 handvol verse gesneden koriander

Vorbereiding

Snij de aardappels in blokjes van circa 2 cm. Spoel af en voeg de currypasta toe. Laat dit voor minimaal 2 uur marinieren. Mix 235 ml water met de tomatenpuree en zet apart.

Bereiding

Verwarm de olie in de pan op matig vuur. Voeg de aardappelen toe en doe de deksel op de pan. Zet het vuur zachter en voeg het zout toe. Voeg dan de mix van water en tomatenpuree toe en laat met deksel op zachtjes pruttelen, totdat de aardappels gaar zijn (ca. 20-30 min). Roer zo nu en dan.

Gaan de aardappelen aan elkaar plakken? Dan is het te heet. Zet het vuur dan zachter en voeg nog een scheutje water toe. Haal de pan van het vuur zodra de aardappels gaar zijn. Garneer met koriander en serveer.