



Zachte Indiase broodjes

getopt met spicy bloemkoolcurry en koriander



30-40min



2 personen

Tijd voor een authentiek Indiase snack! Chef Kyra baseerde deze broodjes op een van India's bekendste streetfoodsnacks: Pav bhaji. Deze kruidige curry van groenten wordt traditioneel geserveerd met zachte broodjes. Vandaag serveer je de romige curry van champignons, tomatenpuree en garam masala zelfs op het broodje. De geroosterde bloemkool, aardappelwedges en frisse koriander maken dit fijne broodje helemaal af!

Wat je van ons krijgt

- 1kg kruimige aardappels
- 1 bloemkool
- 5g garam masala
- 2 burgerbroodjes ^{1,6,11}
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 verse chilipeper
- 5g komijnzaad
- 1x champignons
- 1 blikje tomatenpuree
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker
- boter ⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer
- middelgrote kookpan
- grote wok of koekenpan
- maatbeker
- waterkoker
- vergiet
- evt. aardappelstamper

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Gebruik de overgebleven aardappels voor een ander gerecht of om meer wedges te maken.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.



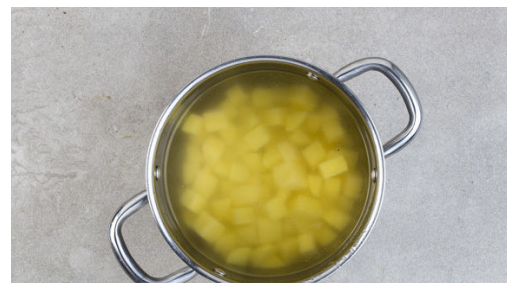
1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **helft van de aardappels** in partjes. Snijd hapklare roosjes van de **bloemkool**. Verdeel de **bloemkool** en **aardappelpartjes** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met **1tl garam masala**, 1el olie en 1/2tl zout. Haal de **bloemkool** na ca. 20min van de bakplaat, leg de **burgerbroodjes** erbij en bak ze met de **aardappels** nog ca. 5min.



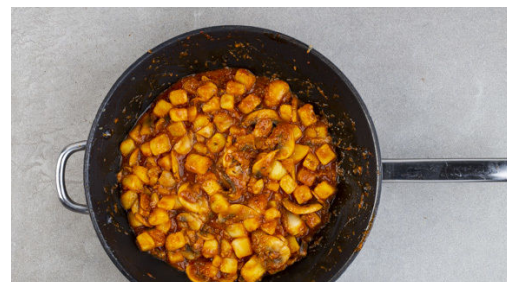
4. Curry starten

Smelt 2el boter in een wok of grote koekenpan en voeg het **komijnzaad** toe. Bak 1-2min op matig vuur en voeg de **kruidenpasta** toe. Bak 2min mee. Snijd de **champignons** in dunne plakjes en voeg ze met de **tomatenpuree**, de **rest van de garam masala**, 1/2tl suiker, 150ml water en 1/4tl zout aan de pan toe. Bak 5-6min op middelhoog vuur tot de **champignons** zacht zijn.



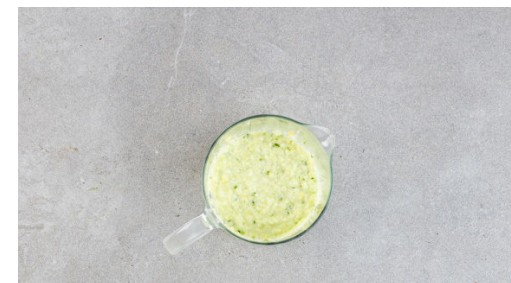
2. Aardappels koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Schil de **helft van de resterende aardappels** en snijd ze in blokjes (**zie tip, links**). Doe ze met 1tl zout en het gekookte water in een middelgrote kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook en kook de **aardappels** in 10-12min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



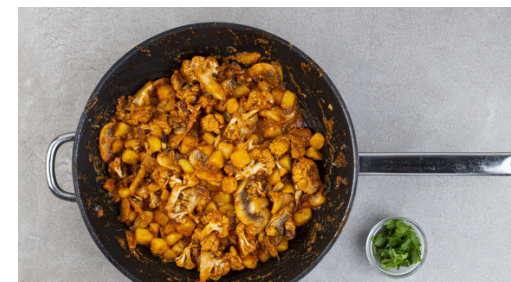
5. Curry koken

Voeg de **gekookte aardappels** aan de currypan toe en prak de **groenten** grof of glad (afhankelijk van welke textuur je wenst!). Kook de **curry** al af en toe roerend 4-5min. Voeg evt. een **scheutje kookwater** toe als de **curry** te droog is.



3. Kruidenpasta maken

Halveer en pel de **ui**. Hak **een helft** fijn en de **andere** grof. Pel de **knoflook**, schil de **gember** en hak **beiden** grof. Snijd de **chilipeper** in dunne ringen. Doe de de **knoflook**, **gember** en **grofgehakte ui** met **1/3e van de chiliringen** en 1/4tl zout in een hoge (maat)beker. Pureer tot een grove **pasta**.



6. Curry afmaken

Hak de **koriander** zonder hardere steeltjes grof. Roer de **bloemkool** door de **curry** en breng hem op smaak met peper en zout. Snijd de **broodjes** open, besmeer ze met een beetje boter en verdeel er wat van de **curry**, de **fijnggehakte ui**, **koriander** en **chiliringen** erover. Serveer de **broodjes** met de **aardappelpartjes** en de **rest van de curry**.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**