

# Aubergine en aardappelen op Indische wijze



- 1 tomaat, 1 aubergine, 2 aardappelen, 1 ajuin, 2 teentjes look
- 1/4 tl asae faetida (Indische specerij, optioneel), 1/2 el kurkuma, 1/4 tl komijn in poedervorm
- 1 bussel verse koriander, 1/2 el koriander in poedervorm, 1 laurierblad
- Plantaardige olie, zout

CHEF: CHANTAL PIOGE

Snij de aubergine in blokjes, bestrooi met goed wat zout, laat 1 uur rusten in een vergiet zodat ze hun vocht verliezen.

Kook de aardappelen 20 minuten. in de schil in een pot kokend water.

Hak de ajuin en de look fijn.

Was en pluk de koriander.

Snij de tomaat in blokjes.

Verhit de olie in een pot, voeg de laurier, de asae faetida en de komijn toe.

Verwarm de kruiden.

Voeg de ajuin en de look toe tot ze zacht geworden zijn, voeg de kurkuma en de korianderpoeder toe en tot slot de aubergine.

Dek af en kook gedurende ½ uur op een zacht vuur.

Snij de gekookte aardappelen in blokjes.

Wanneer de aubergine gaar is, voeg de aardappelen, de tomatenblokjes en de verse koriander toe.

Laat nog 5 minuten. koken en dien onmiddellijk op.