**Aloo gobi met bataten**

bloemkool  
zoete aardappelen  
(bataten)  
knoflook  
rode uien  
verse gember  
verse kurkuma  
passata  
peperbolletjes  
kruidnagel  
verse koriander

mosterdzaadjes  
fenegriekzaad  
komijnzaad  
korianderpoeder  
kardemompoeder  
kaneelpoeder  
foelie  
chilivlokken  
wokolie  
tomaten  
Griekse yoghurt  
[amandel-bloemkoolrijst](https://www.creatief-koken.be/basis/6331.htm)

**De groenten**. Verdeel een halve bloemkool in roosjes. Snijd een paar geschilde zoete aardappelen in blokjes. Verwarm de oven voor op 185°C. Meng de groenten in een schaal met wokolie, zodat ze rondom ingevet zijn. Leg ze in een ovenschotel en zet ze 40 minuten in de oven op de heteluchtstand. Prik erin om de garing te controleren. Ze moeten gaar, maar niet overgegaard zijn.

**Garam masala**. Maak je eigen specifieke kruidenmix. Neem gelijke hoeveelheden komijnzaad, fenegriekzaadjes, mosterdzaadjes, zwarte peperbolletjes, kruidnagel. Rooster deze specerijen een paar minuten in een droge pan, zonder ze te verbranden. Schep de mix in een koffiemolentje en maal deze tot poeder.

Voeg kardemompoeder, korianderpoeder, kaneelpoeder, foelie, en chilivlokjes toe. Met je ervaring als amateurkok kan je de onderlinge verhouding van de kruiden bijsturen naar een persoonlijke portionering. Het is vooral belangrijk om deze kruidenmix slechts mondjesmaat toe te voegen aan de saus om een evenwichtige smaak te verzekeren.

**De saus.** Pel een paar kleine rode uien. Pel een halve bol knoflook. Schil een paar kurkumaworteltjes. Schil een stukje verse gember. Hak dit alles samen fijn in de blender. Roerbak deze bereiding in wat wokolie. Voeg er een fles passata aan toe en laat verder sudderen. Breng op smaak met een eetlepel kruidenmix, proef en voeg meer ervan toe indien gewenst.

Voeg dan de gebakken bloemkool en zoete aardappel toe. Roer het geheel goed door. Houd de bereiding op serveertemperatuur.

**De afwerking**. Ontvel een paar tomaten, haal ze leeg en verdeel het vruchtvlees in blokjes. Trek de verse koriander in plukjes. Schep met een spaan de borden vol. Werk af met tomatenblokjes en korianderplukjes. Serveer met gebakken [**amandel-bloemkoolrijst**](https://www.creatief-koken.be/basis/6331.htm) en Griekse yoghurt.