

Aloo Makhani

Makkelijk · Vegetarisch · ± 3 personen · 30 min

Maak eerst: Makhani Saus

Aloo is Hindi voor aardappel. Dit recept heb je snel klaar als je makhani saus in de vriezer hebt liggen.

De krieltjes worden eerst gefrituurd. Daardoor zijn ze van buiten droog en warm en nemen ze de saus goed op. Prik ze van tevoren in met een vork.

Pittigheid. De pit van dit gerecht komt uit de makhani saus. Wil je het minder pittig, pas het daar aan: laat de groene pepers weg en gebruik de helft van het kashmiri chilipoeder. In dit recept hoeft je niets te veranderen.

Tip. Dep de krieltjes goed droog voordat ze de olie in gaan, anders spettert het. Liever niet frituren? Rooster ze dan ongeveer 25 minuten in de oven op 220 graden tot ze goudbruin zijn.

Ingrediënten

Alles bij elkaar

- 200 g krieltjes
- olie om te frituren
- makhani saus (zie het aparte recept), ongeveer 250 ml
- heet water, om de dikte bij te stellen
- 1 tl honing
- 1 tl garam masala
- 1 tl kasuri methi (gedroogde fenegriekblaadjes)
- 1 el crème fraîche
- verse koriander, fijngehakt

Bereiding

1. Was 200 g krieltjes en schil ze als je dat wilt, het hoeft niet. Dep ze daarna goed droog met een doek of keukenpapier.
2. Prik met een vork een paar kleine gaatjes in elk krieltje. Zo garen ze ook van binnen en kunnen ze straks de saus opnemen.
3. Verhit frituurolie in een pan. Zet ondertussen de makhani saus in een andere pan op middelhoog vuur.
4. Frituur de krieltjes tot ze van buiten goudbruin zijn. Dat duurt meestal 5 tot 7 minuten. Houd ze goed in de gaten.
5. Haal er één krieltje uit en snijd het doormidden om te kijken of hij gaar is. Zo ja, dan ga je door.

6. Laat de krieltjes uitlekken en doe ze meteen in de warme makhani saus. Omdat ze heet en gefrituurd zijn, zuigen ze de saus op. Laat dit 5 minuten op middelhoog vuur staan en roer af en toe.
7. Kijk hoe dik de saus is geworden en voeg een scheut heet water toe als hij te stevig wordt.
8. Maak af met 1 tl honing, 1 tl garam masala, 1 tl kasuri methi tussen je handen fijngevreven, 1 el crème fraîche en verse koriander. Proef en stel bij. Lekker met chapati, naan of basmatirijst.