



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Aardappel anders | Vlog #66 (circa 2-4 personen)

Ingrediënten:

1 rode ui in kleine blokjes gesneden. Let op erg klein want ze worden bijna rauw gegeten.

1/2 bosje koriander fijn gesneden, 1/2 bosje bosui, 1 kilo aardappelen

Meng de tarka in onderstaande verhouding:

1 komijnpoeder

1 korianderpoeder

1 laospoeder

1 gemberpoeder

2 kurkuma poeder.

Bereiding:

Schil de aardappelen en snij deze in mondgrootte stukken. Kook de aardappelen normaal in water met wat zout.

Snij de bosui, koriander en rode ui. Zo fijn mogelijk deze kruiden worden straks bijna rauw gegeten.

Meng de tarka in de bovenstaande verhouding.

Als de aardappelen gaar zijn, en je hebt ze afgegoten, doe je 4 eetlepels olie in een wok. Voeg vervolgens 3-5 theelepels tarkamengsel toe. Laat de kruiden lekker frituren in de olie. Dit voor circa 5-10 seconden totdat er kleine belletjes ontstaan.

Giet de hete tarka over de aardappelen. Meng ook de bosui, rode ui en koriander door de aardappelen.

Serveer dit koud als aardappelsalade of als bijgerecht bij kip of vis.

Voeg een eetlepel

Eet smakelijk

www.kokenmetjunion.nl

www.mamashireens.nl

[www.Youtube.nl/c/kokenmetjunion](https://www.youtube.nl/c/kokenmetjunion)