



Boodschappenlijst

Paneer butter masala (Paneer Makhani)

Voor 4 porties

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 400 gr paneer, in blokjes van 2 cm | <input type="checkbox"/> 1 kl garam masala |
| <input type="checkbox"/> 4 rijpe tomaten, grof gesneden | <input type="checkbox"/> 1 kl gemalen komijn |
| <input type="checkbox"/> 1 ui, grof gesneden | <input type="checkbox"/> 1 kl chilipoeder |
| <input type="checkbox"/> 3 teentjes look, gepeld | <input type="checkbox"/> 1 kl gedroogde fenegriekblaadjes (kasoori methi) |
| <input type="checkbox"/> 1 stukje verse gember van 2 cm, geschild | <input type="checkbox"/> 1 kl suiker |
| <input type="checkbox"/> 10 cashewnoten | <input type="checkbox"/> 1 el plantaardige olie |
| <input type="checkbox"/> 60 gr boter | <input type="checkbox"/> Een handvol verse koriander, fijngehakt |
| <input type="checkbox"/> 100 ml room | <input type="checkbox"/> Zout naar smaak |

Boodschappenlijst van [kookpot.be](https://www.kookpot.be) · wereldwijd de meest uitgebreide receptensite