



## Boodschappenlijst

Malai kofta (gefrituurde groenteballetjes in romige saus)

Voor 4 porties

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Voor de kofta:                               | <input type="checkbox"/> 12 cashewnoten                         |
| <input type="checkbox"/> 200 gr paneer, geraspt                       | <input type="checkbox"/> 3 teentjes look, gepeld                |
| <input type="checkbox"/> 3 gekookte aardappelen (ca. 350 gr), geprakt | <input type="checkbox"/> 1 stukje verse gember (2 cm), geschild |
| <input type="checkbox"/> 3 el maïzena                                 | <input type="checkbox"/> 50 gr boter                            |
| <input type="checkbox"/> 2 el rozijnen, fijngehakt (optioneel)        | <input type="checkbox"/> 100 ml room                            |
| <input type="checkbox"/> 2 el cashewnoten, fijngehakt                 | <input type="checkbox"/> 1 kl garam masala                      |
| <input type="checkbox"/> Zout naar smaak                              | <input type="checkbox"/> 1 kl komijnpoeder                      |
| <input type="checkbox"/> Plantaardige olie om te frituren             | <input type="checkbox"/> 1 kl chilipoeder                       |
| <input type="checkbox"/> Voor de saus:                                | <input type="checkbox"/> 1 kl suiker                            |
| <input type="checkbox"/> 4 rijpe tomaten (ca. 400 gr), in stukken     | <input type="checkbox"/> Zout naar smaak                        |
| <input type="checkbox"/> 1 ui, grof gesneden                          | <input type="checkbox"/> Handvol verse koriander, gehakt        |