



## Paneer in romige tomaten-kerriesaus

*Malse blokjes paneer in een fluweelzachte, licht gekruide tomatensaus met room. Een geliefde vegetarische klassieker uit de Noord-Indiase keuken.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 400 gr paneer, in blokjes
- 1 ui, fijngesneden
- 3 teentjes look, geperst
- 1 eetlepel verse gember, geraspt
- 1 blik gepelde tomaten (400 gr)
- 150 ml kookroom
- 2 tl garam masala
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl paprikapoeder

0,5 tl kurkuma  
0,5 tl chilipoeder  
40 gr boter  
2 eetlepel zonnebloemolie  
1 handvol verse koriander  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verhit de olie in een pan en bak de paneerblokjes kort rondom lichtgoud, haal ze eruit en zet opzij.
- 2.** Smelt de boter in dezelfde pan en stoof de ui zachtjes glazig.
- 3.** Voeg de look en de gember toe en bak een minuut mee tot het geurt.
- 4.** Roer de garam masala, komijn, paprikapoeder, kurkuma en chilipoeder erdoor en bak kort mee.
- 5.** Voeg de gepelde tomaten toe, plet ze grof en laat de saus tien minuten inkoken.
- 6.** Pureer de saus glad met een staafmixer voor een fluweelzacht resultaat.
- 7.** Schenk de room erbij en breng zachtjes aan de kook.
- 8.** Doe de paneerblokjes terug in de saus en laat ze vijf minuten warm worden zonder te koken.
- 9.** Breng op smaak met zout en peper, werk af met verse koriander en serveer met rijst of naan.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)