



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
20'	25'	4	Wereldkeuken

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.

Dranktip

Zero Sugar Rosé (Pure the Winery) Droge rosé (negrette), kersenroze met fruitige en bloemige tonen. Veelzijdig en zomers fris. Suikervrij en 0 g suiker. Pure the Winery is gespecialiseerd in suikervrije wijnen, perfect voor een diabetesdieet. Bekijk deze wijn bij Pure the Winery