



Saag paneer curry

met rijst en chilitopping



20-30min



2 personen

Saag paneer is een klassiek Indiaas currygerecht op basis van spinazie en geurige specerijen, geserveerd met een milde Indiase kaas: paneer. Onze (vrije) interpretatie bevat wellicht niet alle standaard smaakmakers, maar hij is net zo lekker en daardoor lekker snel op tafel! Als topping maak je een fris-pittige salsa voor een extra kick. En ben je niet zo fan van pittig? Dan laat je de chilipeper gewoon achterwege.

Wat je van ons krijgt

- paneer ⁷
- rode ui
- basmatirijst
- slagroom ⁷
- tomaten
- babyspinazie
- garam masala
- komijnzaad
- verse rode chilipeper

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- staafmixer
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornameijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Houd je niet zo van pittig of eten er kinderen mee? Laat de chilipeper dan weg, of gebruik hem alleen voor de volwassenen

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

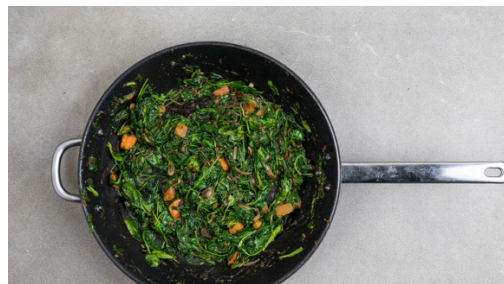
Voedingswaarde per portie

calorieën 880.0kcal, vet 43.7g, eiwit 32.9g, koolhydraten 84.3g



1. Rijst koken

Breng 400ml water met 1/4tl zout in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **basmatirijst** in een zeef totdat het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, breng opnieuw aan de kook en kook op laag vuur met een deksel afgedekt in 10-12min beetgaar. Neem van het vuur en laat de **rijst** afgedekt ca. 5min rusten.



4. Spinazie bakken

Voeg dan het **komijnzaad** en de **garam masala** aan de pan toe en roerbak 1min. Voeg de **helft van de tomaat** aan de pan toe en bak 1-2min mee. Voeg handje voor handje de **babyspinazie** toe en roerbak tot deze is geslonken.



2. Paneer bakken

Snijdt intussen de **paneer** in blokjes. Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **blokjes paneer** in ca. 5min rondom goudbruin. Neem uit de pan en houd apart.



5. Spinaziesaus toevoegen

Doe 200ml water en de **helft van de gebakken groenten** in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer tot een gladde **sous**. Voeg de **spinaziesaus** met de **helft van de slagroom**, **apartgehouden paneer** en 1/4-1/2tl zout en peper naar smaak aan de koekenpan toe. Kook 2-3min door. Gebruik de **rest van de slagroom** voor een ander recept.



3. Ui bakken

Pel, halveer en snijd de **ui** in halve ringen. Verhit 1el olijfolie in de zojuist gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **ui** in 2-3min zacht en lichtbruin. Hak intussen de **tomaten** fijn.



6. Chili-tomatensalsa maken

Hak intussen de **chilipeper** fijn (**zie kooktip, links**). Meng de **gehakte chilipeper** met de **rest van de gehakte tomaat**, 1-2el azijn, een snuf zout en peper naar smaak. Proef de **curry** en breng evt. op smaak met extra peper en zout. Verdeel de **rijst** en **curry** over de borden en top met de **chili-tomatensalsa**.