



## Saag paneer curry

met rijst en chilitopping



20-30min



Voor 3-4 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

- verse rode chilipeper
- rode ui
- komijnzaad
- garam masala
- tomaten
- slagroom <sup>7</sup>
- basmatirijst
- paneer <sup>7</sup>
- babyspinazie

## 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 840.0kcal, vet 42.2g, eiwit 30.4g, koolhydraten 82.2g



### 1. Rijst koken

Breng 800ml water met 1/2tl 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 **2/3 van de gehakte tomaten** 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

Snijd 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 250ml 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, slagroom, apartgehouden paneer** en 1/4-1/2tl zout en peper naar smaak toe aan de koekenpan. Kook nog 2-3min door.



### 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**.