

DINNERLY



Goudbruine paneer op groente met een frisse komkommersalade



30-40min



2 personen

Hou je van halloumi? Dan ga je paneer ook lekker vinden! Deze Indiase kaas is wat milder dan zijn Cypriotische collega maar oh-zo-lekker. Je kunt paneer op allerlei manieren bereiden en vandaag serveren we 'm in plakken die we krokant aanbakken. Heerlijk in combinatie met geroosterde groente en frisse komkommer.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine bloemkool
- 1 zoete aardappel
- 1 zakje garam masala
- 1 komkommer
- 1 kuipje yoghurt¹
- 1x paneer¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

melk (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 730kcal, vet 55.2g, koolhydraten 29.4g, eiwit 27.1g



1. Groente roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snij de **bloemkool** in hapklare roosjes en snij de **zoete aardappel mét schil** in blokjes van 2-3cm. Meng de **groente** met de **helft van de kruidenmix**, 2el plantaardige olie en een flinke snuf zout. Verdeel over een bakplaat met papier en bak 16-20min in de oven tot de **groente** gaar en goudbruin zijn. Schep halverwege goed om.



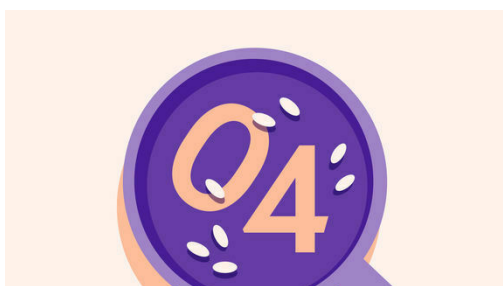
2. Komkommer snijden

Snij de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



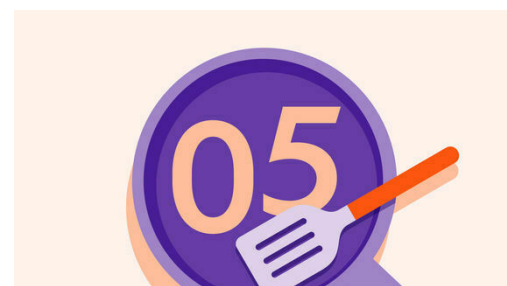
3. Salade maken

Meng de **komkommer** en knoflook met de **yoghurt** en een snuf peper en zout.



4. Paneer snijden

Snij de **paneer** horizontaal doormidden en dan elk stuk overdwars doormidden, zodat je **vier gelijke plakken** krijgt. Wrijf de **paneer** in met de **rest van de kruidenmix**.



5. Paneer bakken en serveren

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak de **paneer** 2-3min per kant, tot ie bruin en knapperig is. Verdeel de **geroosterde groente** en **paneer** over de borden en serveer met de **komkommersalade**.



6. Weg met bestek

Als je nog wat tortilla's, pita's of naan hebt liggen, is het heerlijk om die op te warmen en bij het gerecht serveren. Zo heb je ook helemaal geen bestek meer nodig en dat scheelt weer een beetje afwas.