



Indiase saag paneer curry

met geurige basmatirijst



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 staat lekker snel op tafel! Als topping maak je een pittige salsa voor een extra kick.

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische basmatirijst
- 1x paneer ¹
- 1 rode ui
- 1 stukje verse gember
- 2 tomaten
- 1 teen knoflook
- 1 zakje kruidenmix: komijn & koriander
- 1 zakje garam masala
- 200g babyspinazie
- 200ml kokosmelk
- 1 chilipeper

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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.

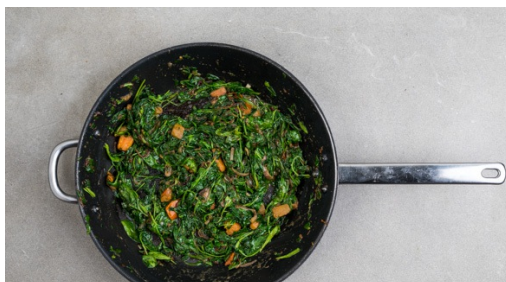
Voedingswaarde per portie

calorieën 942kcal, vet 47.4g, koolhydraten 95.0g, eiwit 30.9g



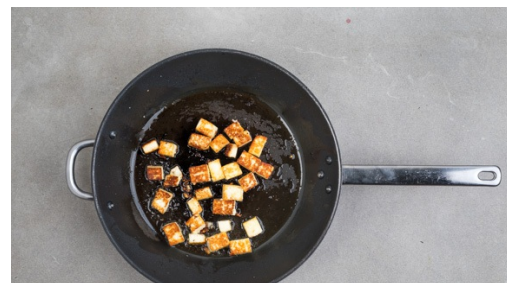
1. Rijst koken

Breng 400ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Spinazie bakken

Voeg ca. $\frac{1}{3}$ van de **komijn & koriander kruidenmix** en de **garam masala** toe aan de **ui** in de pan en roerbak ca. 1min mee. Voeg de **tomatenstukjes** en **knoflook** toe en bak nog 1-2min. Voeg dan beetje bij beetje de **spinazie** toe en roer, tot de **blaadjes** geslonken zijn.



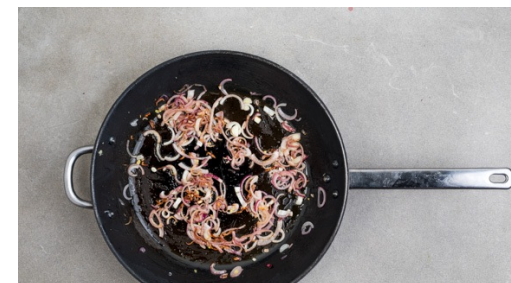
2. Paneer bakken

Snijd de **paneer** in blokjes van 1-2cm. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **paneer** in ca. 4min rondom goudbruin. Voeg, afhankelijk van de pan, evt. een beetje olie toe. Neem uit de pan en houd warm. De pan gebruiken we zo weer.



5. Curry koken

Doe ca. $\frac{2}{3}$ van de **gebakken spinazie** met 200ml water in een hoge (maat)beker en pureer glad. Schenk de **spinaziepuree** toe in de pan en voeg de **kokosmelk** en de **helft van de paneer** toe. Proef en breng evt. verder op smaak met peper en zout. Laat het geheel nog 2-3min zachtjes koken. Voeg evt. eetlepels water toe, om de consistentie aan te passen.



3. Ui bakken

Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Schil de **helft van de gember** en rasp fijn. Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **ui** en **gember** in 2-3min lichtbruin. Verwijder de harde kern van **1 tomaat** en snijd in grote blokjes. Pel de **knoflook** en hak fijn.



6. Tomatensalsa maken

Hak de **peper** fijn. Snijd de **overgebleven tomaat** in kleine blokjes en meng met de **helft van de chilipeper**, $\frac{1}{2}$ el azijn en peper en zout tot een **salsa**. Breng de **curry** op smaak met **1el salsa-vloeistof** en evt. peper en zout. Serveer de **saag paneer curry** met de **rijst** en de **rest van de paneer**. Geef de **tomatensalsa** erbij.