



## Saag paneer met chilitopping

en jasmijnrijst met tomatensalsa



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 vlug 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

- 200g jasmijnrijst
- 1x paneer<sup>7</sup>
- 1 rode ui
- 2 tomaten
- 1 zakje komijnzaad
- 1 zakje garam masala
- 1x babypinazie
- 1 beker slagroom<sup>7</sup>
- 1 verse chilipeper

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

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

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk 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.

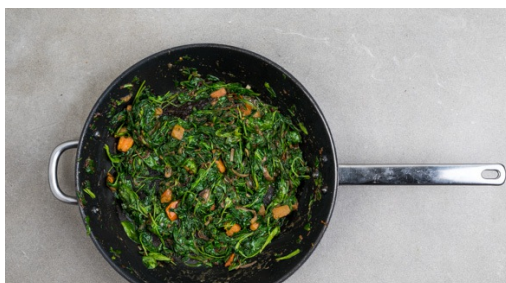
### Voedingswaarde per portie

calorieën 882kcal, vet 43.7g, koolhydraten 85.8g, eiwit 33.4g



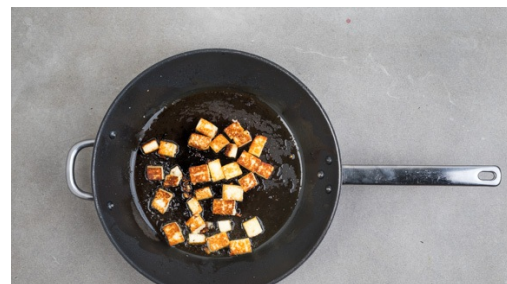
### 1. Rijst koken

Breng 400ml licht gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **jasmijnrijst** grondig in een zeef. Voeg de **rijst** toe en breng opnieuw aan de kook. Doe een deksel op de pan, draai het vuur laag en kook in 10-12min beetgaar. Neem van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



### 4. Spinazie bakken

Voeg het **komijnzaad** en de **garam masala** toe en roerbak 1min. Voeg de **helft van de tomaten** toe en bak 1-2min mee. Voeg handje voor handje de **spinazie** toe en roerbak tot deze is geslonken.



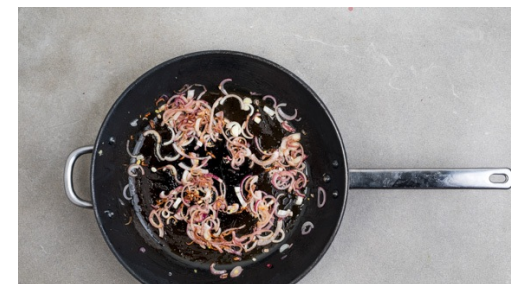
### 2. Paneer bakken

Snijd 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 glad. Voeg de **spinaziesaus** met de **helft van de slagroom, gebakken paneer** en 1/4-1/2tl zout en peper naar smaak aan de koekenpan toe. Stoof zo 2-3min. Proef de **curry** en breng evt. op smaak met extra peper en zout. 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. Snijd de **tomaten** in blokjes.



### 6. Chili-tomatensalsa maken

Hak de **chilipeper** fijn (**zie tip, links**). Meng de **peper** met de **rest van de tomaten**, 1-2el azijn, een snuf zout en peper naar smaak. Verdeel de **rijst** en **curry** over de borden en top met de **chili-tomatensalsa**.