



Indiase naanpizza's

met zachte paneer en cashew-paprikasalade



ca. 25min



2 personen

Paneer is een zachte, verse Indiase kaas die je vast al eerder hebt zien terugkomen in Indiase gerechten. Vooral saag paneer, kaas in een zachte spinaziesaus, is een klassieker. Paneer smelt niet, maar wordt wel zijdenzacht als je het verwarmt. Je zult de kaas ongetwijfeld kunnen waarderen op deze naanpizza's.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 zakje garam masala
- 1 limoen
- 1 gele paprika
- 1 rode ui
- 1x paneer ⁷
- 1x naan ^{1,7}
- 1 zakje cashewnoten ¹⁵
- 1 wortel
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 807kcal, vet 54.5g, koolhydraten 94.5g, eiwit 36.8g



1. Yoghurtsaus maken

Verwarm de oven voor op 220°C. Pel en hak de **knoflook** fijn. Meng de **yoghurt** met de **knoflook**, de **helft van de garam masala** en een snuf zout.



2. Groenten snijden

Snijd de **limoen** doormidden, pers **een helft** uit en snijd de **ander** in partjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Snijd de **paneer** in blokjes en meng ze met 1el olijfolie, het **limoensap** en de **rest van de garam masala**.



3. Naanpizza bakken

Leg de **naan** op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk ze met de **yoghurtsaus** en beleg met de **paprika**, **ui** en de **paneer** (het is niet erg als je **paprika** en **ui** overhoudt). Bak de **naanpizza's** 6-8min in de oven.



4. Cashews roosteren

Leg de **cashewnoten** in de laatste 3min op de bakplaat bij de **pizza's**. Laat iets afkoelen en hak de **cashews** grof.



5. Salade maken

Maak in een grote kom een **dressing** van 2el olijfolie, 2el azijn, 1/4tl zout en een snuf peper. Rasp de **wortel** grof en voeg met de **cashews** toe aan de kom. Snijd de overgebleven **ui** en **paprika** fijn en roer door de **wortelsalade**.



6. Koriander hakken

Hak de **koriander** grof. Strooi de **helft** over de **naanpizza's** en roer de **rest** door de **salade**. Bestrooi de **naanpizza's** met een snufje zout en peper en serveer met de **salade** erbij.