



Curry met paneer en broccoli

met kruidige sinaasappel-kokostopping



20-30min



2 personen

Als je langer Marley Spoon-gerechten maakt, weet je dat we graag een extraatje aan onze gerechten toevoegen, zoals verse kruiden, noten, zaden of croutons. Deze toppings hebben zeker een doel: nog meer smaak, nog meer kleur of net die kers op de taart. Vandaag maak je een wel heel bijzondere topping voor over de licht pittige curry: aromatische kokos met garam masala en sinaasappelrasp.

Wat je van ons krijgt

- 1x broccoli
- 150g basmatirijst
- 1x paneer ⁷
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 sinaasappel
- 1 zakje curry madraspoeder ¹⁰
- 1 pakje kokosmelk
- 1x babyspinazie
- 1 zakje kokosrasp
- 1 zakje garam masala

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- maatbeker
- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- fijne keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 848kcal, vet 64.2g, koolhydraten 89.0g, eiwit 33.0g



1. Broccoli roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd hapklare roosjes van de **broccoli** en snijd de **stam** in dunne plakjes. Leg de **broccoli** op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie, peper en zout. Rooster de **broccoli** 12-15min in de oven tot de **groente** zachter is en goudbruine randjes heeft.



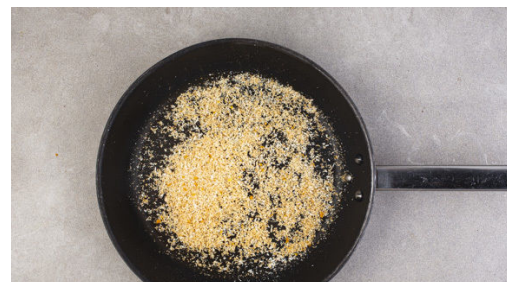
4. Curry maken

Voeg de **knoflook** en het **curry madraspoeder** aan de uienpan toe en bak 1min. Voeg **2-3el sinaasappelsap** en de **kokosmelk** toe en breng de **sous** al roerend aan de kook. Laat de **curry** ca. 5min zachtjes sudderen. Hak evt. de **spinazie** grof.



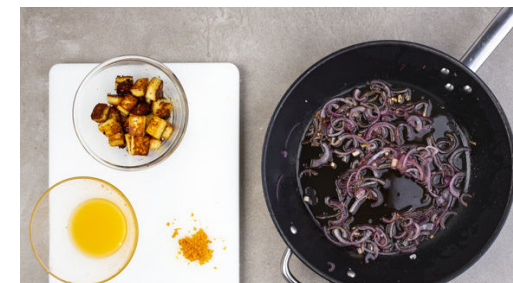
2. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Was de **basmatirijst** grondig in een zeef en voeg het aan het kokende water toe. Kook de **rijst** afgedekt met een deksel in 10-12min op middellaag vuur gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** rusten.



5. Topping maken

Verhit een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **kokosrasp** met een **mespunt sinaasappelrasp** en **1/2tl garam masala** toe. Bak al roerend 1-2min totdat de **kokosrasp** goudbruin is. Schep de **kokostopping** in een kommetje. Bewaar de **rest van de garam masala** voor een ander recept.



3. Paneer en ui bakken

Snijd de **paneer** in blokjes. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **paneer** in 4min rondom goudbruin. Schep uit de pan en zet opzij. Pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn. Verhit de gebruikte koekenpan met 1el olie en fruit de **ui** met een snuf zout 3-4min. Rasp de **sinaasappelschil** fijn en pers de **sinaasappel** uit.



6. Curry afmaken

Roer eerst de **broccoli** en dan de **spinazie** door de **curry**. Voeg evt. een beetje water toe als de **curry** te dik is en breng hem op smaak met peper, zout en evt. meer **sinaasappelsap**. Voeg de **paneer** toe en schep om. Serveer de **curry** met **rijst** en garneer met de **kokostopping**.