



Korma curry met paneer en gegrilde aubergine met quinoa



20-30min



2 personen

Wat vegetarische gerechten betreft, is de Indiase keuken onovertroffen. Met de rijke currypasta's, romige kokosmelk en kruidige smaken, krijgen zelfs de meest bescheiden ingrediënten een rijke en diepe smaak. Vandaag gaan we voor zachte paneer, gegrilde aubergine en luchtige quinoa.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje quinoa
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵
- 1 pakje korma currypasta
- 1 pakje kokosmelk
- 1 zakje garam masala
- 1x paneer ⁷
- 1 tomaat
- 1 aubergine
- 1 rode ui
- 1 kuipje yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- boter ⁷

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- grote koekenpan
- middelgrote kookpan met deksel
- zeef
- waterkoker
- aluminiumfolie

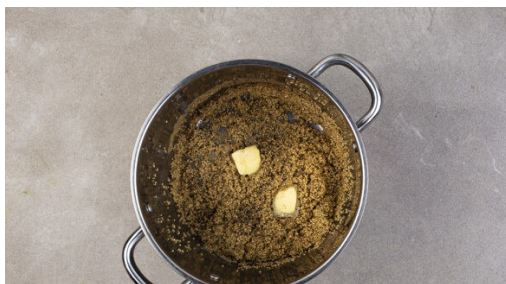
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 867kcal, vet 69.8g, koolhydraten 73.0g, eiwit 38.5g



1. Quinoa koken

Breng 350ml licht gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **quinoa** in een fijnmazige zeef en voeg toe zodra het water kookt. Breng opnieuw aan de kook en kook de **quinoa** in 10-12min beetgaar. Giet evt. af en laat de **quinoa** uitlekken.



4. Amandelen roosteren

Snijd de **tomaat** in partjes en meng met de **helft van de currypasta**. Rooster het **amandelschaafsel** 1-2min in een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur.



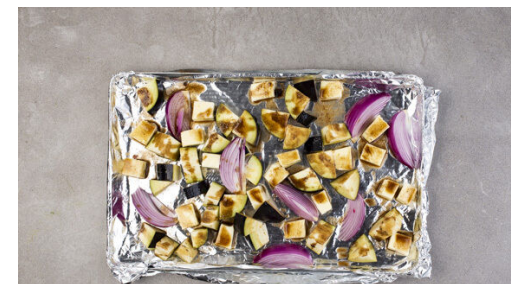
2. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C met de grillstand aan of op 250°C als je geen grillfunctie hebt. Snijd de **paneer** in blokjes. Snijd de **aubergine** in even grote blokjes. Pel en snijd de **ui** in partjes. Verdeel de **groenten** en de **paneer** over een bakplaat met aluminiumfolie.



5. Curry maken

Voeg de **tomaten in currypasta** aan de amandelpan toe en schenk de **kokosmelk** erbij. Breng aan de kook en laat de **curry** op laag vuur ca. 5min zachtjes pruttelen. Voeg meer **currypasta** naar smaak toe.



3. Groenten roosteren

Meng de **garam masala** met 1-2el olie. Hussel de **paneer**, **aubergine** en **ui** om met de **kruidenolie** en rooster ca. 15min in de oven.



6. Groenten toevoegen

Neem na ca. 15min de bakplaat uit de oven en voeg **3/4e van de groente-kaasmix** aan de **curry** toe en roer door. Serveer de **quinoa** met de **curry** en top met de **rest van de groenten**. Besprenkel met de **yoghurt**.