



Saag paneer met pasta

en tomaten-muntchutney



ca. 25min



2 personen

India meets Italië in deze gewaagde fusie van spaghetti en saag paneer. Maar eerlijk is eerlijk: het werkt! Zeker met een supersnelle chutney van munten, tomaten en pittige groene peper erbij.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 stukje verse gember
- 1x paneer ⁷
- 1 zakje garam masala
- 250g tagliatelle ¹
- 1x babyspinazie
- 2 tomaten
- 10g verse kruidenmix: koriander en munt
- 1 verse chilipeper

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- grote kookpan
- grote koekenpan
- waterkoker
- staafmixer met beker
- vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 913kcal, vet 38.6g, koolhydraten 103.3g, eiwit 36.1g



1. Ui snijden

Breng voldoende zout water in een middelgrote pan aan de kook en kook ruim water in een waterkoker. Pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Schil en hak of rasp de **gember**fijn.



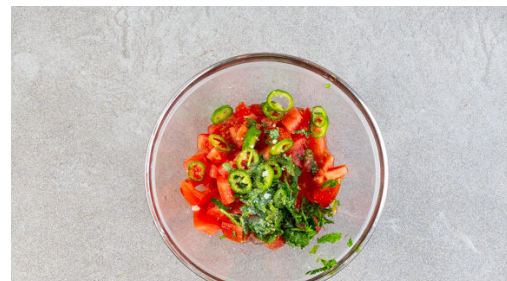
4. Spinazie pureren

Doe de **spinazie** in een vergiet en schenk er het hete water uit de waterkoker over. Doe de **blaadjes** met 1el olie in een hoge (maat)beker en pureer glad. Voeg de **spinaziesaus** aan de pan met **paneer** toe en stoof 1min. Breng op smaak met de **rest van de garam masala** en zout en peper en neem de pan van het vuur.



2. Paneer bakken

Snijdt de **paneer** in blokjes. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1-2el olie. Bak de **paneer, ui, gember** en de **helft van de garam masala** 3-4min.



5. Chutney maken

Snijdt de **tomaten** in blokjes. Hak de **verse kruidenblaadjes** fijn. Snijd de **helft van de chilipeper** (of meer naar smaak) in dunne ringen. Meng de **chilipeper** met de **tomaat, verse kruiden**, 1tl azijn en een flinke snuf suiker.



3. Pasta koken

Doe de **pasta** in de pan met kokend water en kook in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en doe de **pasta** terug in de pan.



6. Pasta afmaken

Meng de **pasta** met de **paneer** in **spinaziesaus** en **3-4el kookwater**. Breng op smaak met peper en zout naar wens. Serveer de **pasta** met de **tomatenchutney**.