



Romige korma-curry met paneer

met gegrilde aubergine en luchtige 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 een romige korma-curry met zachte paneer, aromatisch gegrilde aubergines en uien, luchtige quinoa en geroosterde amandelen.

Wat je van ons krijgt

- 200g quinoa
- 1x paneer ⁷
- 1 aubergine
- 1 rode ui
- 1 zakje garam masala
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵
- 1 tomaat
- 1 pakje korma currypasta
- 1 pakje kokosmelk
- 1 kuipje yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- plantaardige olie
- peper en zout

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat
- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef
- aluminiumfolie

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

Kooktip

Als je wilt, kun je wat van het garam masala door de yoghurt roeren.

Allergenen

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

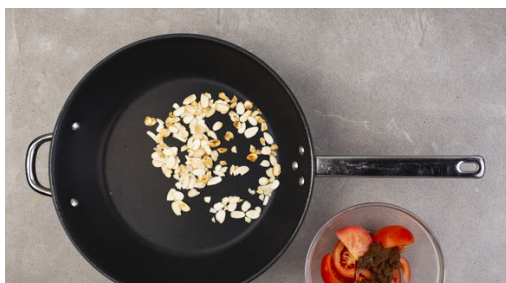
Voedingswaarde per portie

calorieën 1086kcal, vet 62.7g, koolhydraten 89.8g, eiwit 41.7g



1. Quinoa koken

Breng 450ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Spoel de **quinoa** in een fijnmazige zeef en voeg het aan het kokende water toe. Kook afgedekt 10-12min op middellaag vuur tot de **quinoa** beetgaar is. Neem van het vuur, roer er 1tl boter en een snuf zout doorheen en laat afgedekt rusten tot het serveren.



4. Amandelen roosteren

Rooster het **amandelschaafsel** 1-2min in een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur goudbruin. Let op, de **amandelen** kunnen snel verbranden. Neem 1tl van het **amandelschaafsel** uit de pan en zet opzij. Snijd de **tomaat** in partjes en meng met de **helft van de currypasta**.



2. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor met de grillfunctie op 220°C, of zet 'm op 250°C. Bekleed een bakplaat met aluminiumfolie. Snijd de **paneer** en de **aubergine** in even grote blokjes. Pel en snijd de **ui** in partjes. Verdeel de **paneer** en de **groenten** over de bakplaat.



5. Curry maken

Voeg de **tomaten** toe aan de **amandelen** in de pan, blus af met de **kokosmelk** en 50ml water en laat het geheel zachtjes sudderen op laag vuur. Als je wilt, kun je nog wat meer **currypasta** toe voegen.



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. Schep alles halverwege een keer om.



6. Curry serveren

Voeg de **paneer** en de **groenten** toe aan de **curry**. Serveer de **curry** samen met de **quinoa** en de **yoghurt** en garneer met de **amandelen**.