



Romige curry met courgette en paneer

met knoflook-koriandernaan



ca. 25min



2 personen

De Indiase keuken heeft onze harten veroverd met zijn veelzijdigheid, aromatische kruiden en luchtige platbroden. Maar we zijn vooral dol op paneer, de romige stevige kaas die perfect samengaat met curry. Ook vandaag is hij in een romige kormacurry met knapperige courgette en kruidig naanbrood de ster van de maaltijd.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 courgette
- 1x paneer ⁷
- 1 pakje korma currypasta
- 200g tomatenpassata
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 2 naan met knoflook & koriander ^{1,7}
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ⁷
- peper en zout
- plantaardige olie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- middelgrote koekenpan of wok
- grote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

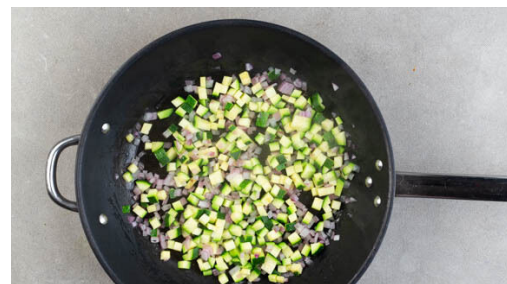
Voedingswaarde per portie

calorieën 1076kcal, vet 65.7g, koolhydraten 85.2g, eiwit 33.3g



1. Ingrediënten snijden

Pel de **ui** en snijd 'm fijn. Snijd de **courgette** in kleine blokjes en snijd de **kaas** in blokjes van ca. 1,5cm.



2. Groenten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan of wok met 2tl plantaardige olie op hoog vuur. Voeg de **ui** en **courgette** toe en bak in 5-8min goudbruin.



3. Kaas bakken

Schuif de **groenten** naar de zijkant van de pan en schep regelmatig om, zodat ze niet aanbranden. Voeg de **kaas** aan de andere kant toe en bak 1-2min zonder roeren, tot hij goudbruin is.



4. Curry koken

Voeg de **currypasta**, de **tomatenpassata** en 1el boter toe. Vul de verpakking van de **tomatenpassata** met warm water en schenk dat ook in de pan. Zet het vuur laag tot middelhoog en laat ca. 5min inkoken. Meng dan de **helft van de crème fraîche** en 2tl balsamicoazijn erdoor.



5. Naan roosteren

Sprenkel wat water over de **naanbroden**. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **naanbroden** na elkaar ca. 3min. Draai ze regelmatig om.



6. Koriander snijden

Pluk de **korianderblaadjes** en snijd de **steeltjes** fijn. Breng de **curry** op smaak met peper en zout en meng er 1el boter door. Verdeel de **curry** over kommen, garneer met de **koriander** en serveer met **naanbrood**.