

DINNERLY



Romige korma met paneer en bruine rijst met wortel en spinazie



ca. 20min



2 personen

Heb je ook zo'n zin in de smaken van India op je bord? Dit is je ticket! Met goudbruin gebakken paneer, kleurrijke groente en een heerlijk gekruide roomsaus, is elke hap pure verwennerij. Snel klaar, makkelijk te maken, en boordevol smaak. Dit is comfort food op z'n best, zonder uren in de keuken – gegarandeerd een favoriet aan tafel!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g bruine snelkookrijst
- 1 wortel
- 1x paneer¹
- 1 pakje korma currypasta
- 200ml kookroom¹
- 50g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker

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

ALLERGENEN

Melk (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 932kcal, vet 59.5g, koolhydraten 67.8g, eiwit 28.4g



1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Voeg de **rijst** toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur lager, leg een deksel op de pan en kook 8-10min tot de **rijst** gaar is en het water heeft opgezogen. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



2. Groente snijden

Schil of schrob de **wortel**, snij in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Pel de knoflook en snij fijn.



3. Paneer bakken

Snij de **paneer** in blokjes van 1,5-2cm. Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak de **paneer** 2-4min tot 'ie goudbruin en een beetje krokant is. Schep de **paneer** op een bord en zet opzij. De pan gebruiken we direct weer.



4. Curry maken

Verhit de koekenpan opnieuw op medium vuur en voeg evt. nog wat olie toe. Bak de **wortel** 2-3min. Voeg de knoflook en de **helft van de currypasta** (of meer naar smaak) toe en roerbak ca. 1min. Giet de **room** erbij en roer tot er een gladde **sous** ontstaat.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **spinazie** toe en roerbak tot de blaadjes geslonken zijn. Proef en breng evt. verder op smaak met peper en zout. Roer **3/4 van de paneer** door de **curry**. Serveer de **curry** op de **rijst** en verdeel de **rest van de paneer** erover.



6. Are you nuts?!

Als je deze zachte curry iets meer crunch wil geven, garneer de borden dan met wat fijngehakte amandelen of amandelschaafsel. Yum!