



Palak paneer

Een romige spinaziecurry met blokjes verse kaas (paneer). Vegetarisch, voedzaam en boordevol smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 500 gr diepvriesspinazie (ontdooid)
- 250 gr paneer in blokjes
- 1 ui, fijngesneden
- 3 teentjes look, geperst
- 1 el gemberpasta
- 1 groene chilipeper, fijngesneden
- 2 el olie
- 1 kl komijnzaad
- 1 kl garam masala

1 kl kurkuma
5 cl kookroom
zout en peper

Bereidingswijze

1. Mix de ontdooide spinazie kort tot een grove puree en zet opzij.
2. Verhit 1 el olie en bak de paneerblokjes rondom lichtbruin. Neem uit de pan.
3. Verhit de rest van de olie, voeg het komijnzaad toe en laat het even oppoffen. Fruit de ui 5 minuten glazig.
4. Voeg look, gember en chilipeper toe en bak 2 minuten. Roer de kurkuma en garam masala erdoor.
5. Doe de spinaziepuree in de pan en laat 8 minuten zachtjes pruttelen. Breng op smaak met zout en peper.
6. Roer de room erdoor en voeg de paneer toe. Warm nog 3 minuten door en serveer met rijst.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)