



Paneer butter masala (Paneer Makhani)

Blokjes paneer (Indiase verse kaas) in een fluweelzachte, licht zoete tomaten-boter-saus. Een vegetarische favoriet die je met naan of rijst serveert.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 400 gr paneer, in blokjes
- 4 rijpe tomaten, in stukken
- 1 ui, grof gesneden
- 3 teentjes look
- 1 stukje verse gember (2 cm)
- 10 cashewnoten

60 gr boter
100 ml room
1 theelepel garam masala
1 theelepel gemalen komijn
1 theelepel chilipoeder
1 theelepel gedroogde fenegriekblaadjes (kasoori methi), optioneel
1 theelepel suiker
1 eetlepel plantaardige olie
Verse koriander, gehakt
Zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Doe de tomaten, ui, look, gember en cashewnoten met een scheutje water in een steelpan en kook 12 tot 15 minuten tot alles zacht is.
2. Laat iets afkoelen en mix het geheel tot een gladde saus. Zeef de saus eventueel voor een extra fijne structuur.
3. Verhit de helft van de boter met de olie in een pan en bak de paneerblokjes kort goudbruin aan alle kanten. Schep ze eruit en leg opzij.
4. Smelt in dezelfde pan de rest van de boter en voeg de komijn, chilipoeder en garam masala toe. Bak kort tot het geurt.
5. Giet de gepureerde tomatensaus erbij en laat 8 tot 10 minuten zachtjes pruttelen tot de saus indikt en de boter zich lichtjes scheidt.
6. Roer de suiker en een snuf zout erdoor om de zuurtegraad in balans te brengen.
7. Voeg de room toe en meng tot een egale, romige saus.
8. Doe de paneerblokjes terug in de saus en laat nog 5 minuten meewarmen zodat ze de smaak opnemen.
9. Wrijf de fenegriekblaadjes fijn tussen je handen en strooi ze erover voor extra aroma.
10. Bestrooi met verse koriander en serveer warm met naan of basmatirijst.