



Malai kofta (gefrituurde groenteballetjes in romige saus)

Zachte balletjes van aardappel en paneer, gefrituurd tot goudbruin en geserveerd in een rijke, licht zoete cashew-tomatensaus. Een feestelijk vegetarisch gerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
35'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 200 gr paneer, geraspt
- 3 gekookte aardappelen, geprakt
- 3 eetlepels maïzena
- 2 eetlepels rozijnen, fijngehakt (optioneel)
- 2 eetlepels cashewnoten, fijngehakt
- Plantaardige olie om te frituren

4 rijpe tomaten, in stukken
1 ui, grof gesneden
12 cashewnoten (voor de saus)
3 teentjes look
1 stukje verse gember (2 cm)
50 gr boter
100 ml room
1 theelepel garam masala
1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel chilipoeder
1 theelepel suiker
Verse koriander, gehakt
Zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Meng voor de kofta de geraspte paneer, geprakte aardappel, maïzena en een snuf zout tot een soepel deeg. Kneed goed tot het samenhangt.
2. Neem porties deeg, druk plat, doe wat gehakte cashewnoten en rozijnen in het midden en vorm er gladde balletjes van.
3. Verhit de frituurolie tot ongeveer 170 graden en frituur de balletjes in porties goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.
4. Kook voor de saus de tomaten, ui, look, gember en 12 cashewnoten met een scheutje water 12 tot 15 minuten zacht.
5. Mix het geheel glad en zeef de saus eventueel voor een fluweelzachte structuur.
6. Smelt de boter in een pan, voeg komijn, chilipoeder en garam masala toe en bak kort tot het geurt.
7. Giet de gepureerde saus erbij en laat 8 tot 10 minuten zachtjes indikken. Roer de suiker en zout erdoor.
8. Voeg de room toe en warm de saus rustig door tot ze romig en egaal is.
9. Leg de kofta pas vlak voor het serveren in de warme saus zodat ze zacht blijven en niet uit elkaar vallen.
10. Bestrooi met verse koriander en serveer meteen met naan of rijst.

Ontdek meer recepten op kookpot.be