



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 dat indruk maakt bij elk etensgelegenheid.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
35'	30'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

Voor de kofta:

200 gr paneer, geraspt

3 gekookte aardappelen (ca. 350 gr), geprakt

3 el maïzena

2 el rozijnen, fijngehakt (optioneel)

2 el cashewnoten, fijngehakt

Zout naar smaak

Plantaardige olie om te frituren

Voor de saus:

4 rijpe tomaten (ca. 400 gr), in stukken

1 ui, grof gesneden

12 cashewnoten

3 teentjes look, gepeld

1 stukje verse gember (2 cm), geschild

50 gr boter

100 ml room

1 kl garam masala

1 kl komijnpoeder

1 kl chilipoeder

1 kl suiker

Zout naar smaak

Handvol verse koriander, gehakt

Bereidingswijze

- 1.** Meng voor de kofta de geraspte paneer, geprakte aardappel, maïzena en een snuf zout tot een soepel, samenhangend deeg. Kneed goed door.
- 2.** Neem telkens een portie deeg, druk het plat in de palm van je hand, leg wat fijngehakte cashewnoten en rozijnen in het midden en vouw het deeg erover dicht. Rol tot een gladde bal. Herhaal tot het deeg op is.
- 3.** Verhit de frituurolie in een diepe pan of frituurketel tot 170 graden. Frituur de balletjes in porties goudbruin in 3 tot 4 minuten. Schep ze uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.
- 4.** Doe voor de saus de tomaten, ui, look, gember en cashewnoten in een pan met 100 ml water. Breng aan de kook en laat 12 tot 15 minuten zachtjes koken tot alles gaar en zacht is.
- 5.** Giet het mengsel in een blender of gebruik een staafmixer en mix glad. Zeef de saus eventueel door een fijnmazige zeef voor een fluweelzachte structuur.

- 6.** Smelt de boter in een ruime pan op middelhoog vuur. Voeg het komijnpoeder, chilipoeder en garam masala toe en bak 30 seconden tot 1 minuut al roerend tot de kruiden geuren.
- 7.** Giet de gepureerde tomatensaus erbij en roer goed. Laat 8 tot 10 minuten zachtjes indikken op laag vuur.
- 8.** Roer de suiker en zout erdoor en proef de saus bij. Voeg de room toe en warm rustig door op laag vuur tot de saus romig en egaal is. Niet meer laten koken.
- 9.** Leg de kofta pas vlak voor het serveren voorzichtig in de warme saus zodat ze hun vorm bewaren.
- 10.** Bestrooi met verse koriander en serveer meteen.

Tip

Zorg dat de gekookte aardappelen goed uitgestoomd en droog zijn voor je ze prakt. Te vochtig deeg houdt zijn vorm niet bij het frituren. Voeg indien nodig een extra eetlepel maïzena toe.

Lekker met

Naan, chapati of gestoomde basmatirijst.

Dranktip

Een gekoeld glas lassi (yoghurtdrank) is de klassieke begeleider bij Indiaas eten en tempert de kruiden aangenaam.