



Paneer butter masala (Paneer Makhani)

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

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

60 gr boter
100 ml room
1 kl garam masala
1 kl gemalen komijn
1 kl chilipoeder
1 kl gedroogde fenegriekblaadjes (kasoori methi)
1 kl suiker
1 el plantaardige olie
Een handvol verse koriander, fijngehakt
Zout naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Doe de tomaten, ui, look, gember en cashewnoten in een steelpan met een scheutje water (ongeveer 50 ml). Breng aan de kook en laat 12 tot 15 minuten op middelhoog vuur zachtjes koken tot alles gaar en zacht is.
- 2.** Laat het mengsel iets afkoelen en mix het vervolgens met een staafmixer of in een blender tot een gladde saus. Zeef de saus door een fijne zeef voor een extra fluweelzachte structuur.
- 3.** Verhit de helft van de boter (30 gr) samen met de olie in een ruime pan op middelhoog vuur. Bak de paneerblokjes in enkele minuten lichtjes goudbruin aan alle kanten. Schep ze uit de pan en leg ze opzij.
- 4.** Smelt de resterende 30 gr boter in dezelfde pan op matig vuur. Voeg de komijn, het chilipoeder en de garam masala toe en bak de kruiden 30 seconden tot 1 minuut al roerend tot ze geuren.
- 5.** Giet de gepureerde tomatensaus in de pan en roer goed. Laat de saus 8 tot 10 minuten op laag vuur zachtjes pruttelen tot ze indikt en de boter zich lichtjes aan de randen scheidt.
- 6.** Roer de suiker en een snuf zout erdoor om de smaak in balans te brengen.
- 7.** Voeg de room toe en roer tot een egale, romige saus. Proef en kruid bij indien nodig.
- 8.** Doe de gebakken paneerblokjes terug in de saus en laat alles nog 5 minuten zachtjes meewarmen zodat de kaas de smaak opneemt.
- 9.** Wrijf de gedroogde fenegriekblaadjes fijn tussen je handpalmen en strooi ze over de saus voor extra aroma.

10. Bestrooi met de verse koriander en serveer meteen.

Tip

Wil je de paneer extra mals?
Leg de gebakken blokjes na het bakken 10 minuten in lauw gezouten water voordat je ze in de saus doet. Ze worden zo zachter en nemen de saus nog beter op.

Lekker met

Serveer met warme naan of gekookte basmatirijst.

Dranktip

Een gekoelde mango lassi of een frisse Indiase chai tempert de warmte van de kruiden perfect.

Ontdek meer recepten op kookpot.be