

CHILLI PANEER STIR FRY

Porties: 4 • Bereidingstijd: 25 min • Totaaltijd: 25 min • Niveau: Makkelijk • Categorie: Bijgerecht

CHILLI PANEER STIR FRY is een recept uit de categorie Bijgerecht.

Ingrediënten

- **250 g** paneer, in blokjes
- **2 el** koolzaadolie, plus wat extra
- **1 eetlepel** ongezouten boter
- **10** verse of bevroren curryblaadjes
- **1** volle eetlepel gemengde knoflook
- gemberpasta
- $\frac{1}{2}$ rode paprika (paprika), in blokjes gesneden
- $\frac{1}{2}$ groene paprika (paprika), in blokjes gesneden
- **2** groene pepers, fijngehakt
- **1 el** gemengd poeder of kerriepoeder
- **1 tl** chilipoeder
- **1 el** gemalen zwarte peper
- Sap van 1 limoen
- Zout
- **1 eetlepel** rijstmeel of maizena (maizena)
- **2 eetlepels** bloem (voor alle doeleinden)
- $\frac{1}{2}$ **tl** chilipoeder
- $\frac{1}{2}$ **tl** gemalen kurkuma
- **1 theelepel** gemengd poeder of garam masala
- **1** volle eetlepel gemengde knoflook
- gemberpasta

Bereidingswijze

- 1 Meng de marinade-ingredienten tot een pasta met $\frac{1}{2}$ theelepel zout. Maak met een vork een paar kleine gaatjes in elk stuk paneer en bedek de stukken paneer met de marinade. Laat ze minimaal 20 minuten of een nacht marineren.
- 2 Verhit de olie in een grote pan als je klaar bent om te koken. Voeg als het zichtbaar heet is de gemarineerde paneer toe en bruin aan elke kant tot je een partij mooi gebruide paneerblokjes hebt. Leg op een bord terwijl je de saus maakt.
- 3 Voeg indien nodig wat meer olie toe aan de pan en de boter. Verwarm het op middelhoog vuur en roer dan de curryblaadjes erdoor. Laat ze ongeveer 30 seconden sissen tot ze geurig zijn en roer dan de knoflook en gemberpasta, (paprika) en chilipepers erdoor. Roer om de olie te coaten en voeg dan de gemalen kruiden toe. Giet er ongeveer 100 ml (karige $\frac{1}{2}$ kopje) water bij en breng aan de kook. Voeg de gebakken paneer toe en roer het door de saus. Laat sudderen tot het meeste water is verdampt en de kaas erdoor is verwarmd. Knijp het limoensap erover uit, breng op smaak met zout en serveer.

Toegevoegd door Matthieu