

Saag Paneer

Porties: 4 • Bereidingstijd: 30 min • Totaaltijd: 30 min • Niveau: Gemiddeld • Categorie: Overig

Recept voor Saag Paneer.

Ingrediënten

- **250 g** paneer, in blokjes
- **5 el** raapzaadolie
- **800 g** verse babyspinazieblaadjes of 450 g bevroren spinazie
- **1 tl** komijnzaad
- **1 theelepel** rode chilipoeder (of meer of minder naar smaak - optioneel)
- **1 tl** gemalen kurkuma
- **4** dikke teentjes knoflook, fijngehakt
- **2 el** gewone yoghurt
- Zout
- **3 eetlepels** enkele (lichte) room (optioneel)
- **½ tl** gemalen kurkuma
- **½ tl** chilipoeder
- **½ tl** zout
- **1 theelepel** koolzaadolie

Bereidingswijze

- 1 Het komt zo vaak voor dat de beste recepten de eenvoudigste zijn. U hoeft niet de hele dag over de kookplaat te zwoegen om een heerlijke maaltijd te bereiden. In 2015 bezocht ik Thali op Old Brompton Road in Londen. Ik was daar om het restaurant te beoordelen en ze brachten een maaltijd die meer dan geweldig was.
- 2 Een van de bijgerechten die ze die avond serveerden was deze saag paneer. Dit was geen gerecht dat ik normaal zou bestellen, maar ik vond het geweldig! Zo erg zelfs, ik vroeg hen om het recept. Dit is mijn spel over hun geweldige recept. Je hebt hiervoor een grote pan nodig, want er is zoveel spinazie, maar het vermindert wel veel tijdens het koken. Je kunt voor dit recept ook bevroren spinazie gebruiken, dat is een stuk eenvoudiger.
- 3 Maak met een vork een paar gaatjes in elk paneerblokje en meng goed met de marinade-ingredienten. Je kunt deze meteen bakken, maar de paneer heeft baat bij een langere marineertijd.
- 4 Bak de paneer in ongeveer 3 eetlepels olie in een koekenpan op middelhoog vuur tot ze mooi bruin is. Zet apart terwijl je de spinazie kookt.
- 5 Giet 285 ml water (10 fl. Oz) in een grote pan en breng aan de kook. Voeg de spinazie toe en laat sudderen tot het water is verdampt. Laat de spinazie afkoelen en blitz tot een dikke pasta in een keukenmachine. Opzij zetten.
- 6 Verhit nu de resterende olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg als het zichtbaar heet is de komijnzaadjes toe en roer ze ongeveer 30 seconden door de olie, voeg dan het chilipoeder en de kurkuma toe. Roer de gehakte knoflook erdoor en bak tot deze licht goudbruin van kleur is. Pas op dat je de knoflook niet verbrandt, anders wordt hij bitter.
- 7 Voeg de gemengde spinazie toe aan de pan en roer de yoghurt erdoor, 1 eetlepel per keer. Roer de gebakken paneer erdoor en verwarm. Breng op smaak met zout naar smaak en serveer direct. Ik roer er graag ongeveer 3 eetlepels slagroom doorheen om het gerecht af te maken. Dit is optioneel maar erg leuk.

Toegevoegd door Matthieu