

Palak (saag) paneer (4 personen)



450 g diepvriesspinazie
150 g paneer, Indiase kaas
2 uien
1 teentje knoflook
zonnebloemolie
1 tl komijnzaad
1 tl garam masala
1 tl sambal
1 tl gemberpoeder
2 tl koriander
evt. kokosblok of kokospoeder
evt 100 ml room
evt citroensap, zout naar smaak

- ontdooi de spinazie
- rasp de ui heel fijn
- verhit in een hapjespan een scheut olie en voeg komijnzaadjes toe, laat ze kort bakken
- voeg de ui toe en laat in ca 5 minuten zacht garen
- voeg knoflook, sambal, gember, garam masala en koriander toe
- roer goed en laat even smoren
- voeg spinazie toe en laat het gedurende ca 3 minuten goed warm worden
- voeg evt kokospoeder of gerapte kokosblok toe om te binden
- voeg op het laatst de paneer toe en evt de room
- maak op smaak met zout en een beetje citroensap