

Naanbrood met groente en paneer

Ingrediënten

4 eetlepel currypasta
2 theelepel cashewpasta
4 naanbroden
400g tomaten in stukjes
Pot ingemaakte paprika, uitgelekt en in iets kleinere repen gesneden
2 rode ui, in ringen
1 rode peper, in ringetjes
400 g paneer, in blokjes

Serveren met:

2 deciliter yoghurt
Volle theelepel gedroogde munt
Peper & zout

En een gemengde salade

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220 graden.
Meng de yoghurt met de munt.

Meng de currypasta en de cashewpasta door elkaar in een klein kommetje. Verdeel de curry-cashewpasta over de naanbroden. Leg de naanbroden op een ovenplaat en verdeel er de tomaatjes, paprika, ui, rode peper en blokjes paneer over. Schuif 10 minuten in de oven.

Als de randjes van de paneer gaan kleuren kun je ze er uithalen.

Serveren met de yoghurt-munt dip en een gemengde salade.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Good Food magazine september 2015
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!