

Recept!

Saag Paneer

Ingrediënten

2 pak diepvriesspinazie, ontdooid
2 eetlepels ghee
400 g paneer – gemaakt op onze boerderij - in niet te kleine blokjes
1 ui in dunne ringetjes
4 knoflookteentjes in dunne plakjes
4 cm verse gember geschild en geraspt
1 rode peper met of zonder zaadjes fijngehakt
2 theelepels garam masala
1 theelepel kurkuma
Zout
Evt. yoghurt
Basmatirijst

Bereiding

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking of zoals je gewend bent.
Verhit de ghee in een koekenpan en bak hierin de paneerblokjes onder af en toe omscheppen op een redelijk hoog vuur. Haal ze met een schuimspaan uit de pan wanneer ze een mooie gouden kleur krijgen (geduld, het komt echt) en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met een heel klein beetje zout.

Doe de ui, knoflook, gember, peper, garam masala en geelwortel bij de hete ghee die achtergebleven is in de pan. Stevig blijven roeren totdat alles goed gemengd is, een mooie kleur heeft en lekker ruikt.
Voeg de spinazie en paneer toe en roer weer goed door totdat alles goed doorgewarmd is. Eventueel yoghurt toevoegen. Even proeven of je er nog zout bij wilt.

Serveer de Saag Paneer met rijst. (met Naanbrood is dit ook lekker)

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Recept uit The Guardian en de paneer uit onze eigen kaasmakerij
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos