

Makhani Saus

Makkelijk · Vegetarisch · genoeg voor ± 4 gerechten · 50 min

Makhani saus is de basis onder een hele reeks Indiase gerechten. In India maakt bijna elk restaurant zijn eigen versie en gebruikt die voor butter chicken, paneer makhani, aloo makhani en broccoli makhani.

De saus wordt dik en zacht door de cashewnoten en doordat de tomaten lang afgedekt garen in hun eigen vocht. Er gaat daarom bijna geen water bij.

Reken op ongeveer een uur. Het grootste deel van die tijd staat de pan afgedekt op laag vuur.

Pittigheid. Dit is de hoeveelheid chili zoals het in India gebruikt wordt. Wil je het minder pittig, pas dan alleen deze twee dingen aan: laat de groene pepers weg en gebruik de helft van het kashmiri chilipoeder. De rest van het recept blijft hetzelfde.

Tip. Vervang de roomboter door plantaardige boter voor een veganistische saus. Vries de saus in porties van ongeveer 250 ml in, dat is genoeg voor één gerecht.

Ingrediënten

Om te fruiten

- 2 el zonnebloemolie
- 1 tl komijnzaad (jeera)
- 3 à 4 middelgrote uien, in ringen
- 10 tot 15 teentjes knoflook
- 2,5 cm verse gember, grof gehakt
- 3 à 4 groene pepers

Gemalen kruiden

- 2 el kashmiri chilipoeder (mild en vooral voor de kleur)
- 1 el gemalen koriander
- ½ tl kurkuma
- ½ tl kasuri methi (gedroogde fenegriekblaadjes)
- 3 à 4 groene kardemompeulen

Om in te koken

- 1 kg tomaten, grof gehakt
- 50 g cashewnoten, ongezouten
- een klein handje korianderstelen met worteltjes
- zout naar smaak
- 2 el roomboter
- heet water, alleen als het droog dreigt te koken

Bereiding

- 1.** Zet een grote, diepe pan op middelhoog vuur. Doe er 2 el olie, 1 tl komijnzaad en de gesneden uien in en bak de uien tot ze lichtgoudbruin zijn.
- 2.** Voeg de knoflook, de gember, de groene pepers, alle gemalen kruiden en de groene kardemompeulen toe. Meng goed en bak dit nog één minuut mee.
- 3.** Doe nu de 1 kg gehakte tomaten, de cashewnoten, de korianderstelen met worteltjes, zout naar smaak en 2 el boter in de pan. Meng alles en kook het 5 minuten op middelhoog tot hoog vuur.
- 4.** Zet het vuur laag, doe het deksel op de pan en laat alles 25 tot 30 minuten zachtjes koken. Roer af en toe door zodat er niets aanbakt.
- 5.** De tomaten laten vanzelf hun vocht los, dus extra water is niet nodig. Dreigt het toch droog te koken, voeg dan een scheutje heet water toe, maar niet te veel.
- 6.** Zijn de tomaten gaar, zet dan het vuur uit en laat het geheel afkoelen tot kamertemperatuur. Warme saus spat in de blender en verliest kleur.
- 7.** Doe het mengsel in een blender en pureer het helemaal glad. Heb je haast, dan kun je een paar ijsblokjes meepureren om het sneller af te koelen.
- 8.** Giet de puree door een zeef en duw hem er met een lepel doorheen. Zo haal je de laatste velletjes, pitjes en draadjes eruit.
- 9.** Klaar. Laat de saus afkoelen en verdeel hem over bakjes of diepvrieszakken. In de koelkast houdt hij zich een paar dagen, in de vriezer maanden.