

# Paneer Makhani

Makkelijk · Vegetarisch · ± 3 personen · 30 min

## Maak eerst: Makhani Saus

Paneer is Indiase verse kaas: stevig, mild en hij smelt niet. Je koopt hem bij de toko en tegenwoordig ook bij veel supermarkten, bij de kaas of de vegetarische producten.

Dit recept gaat uit van de makhani saus uit het aparte recept. De paneer wordt eerst gemarineerd en gegrild, wat een lichte roksmaak geeft. Wil je het eenvoudiger houden, sla dan stap 3 tot en met 5 over.

**Pittigheid.** Dit is de hoeveelheid chili zoals het in India gebruikt wordt. Wil je het minder pittig, gebruik dan de helft van het kashmiri chilipoeder. Groene pepers zitten er niet in. De rest van het recept blijft hetzelfde.

**Tip.** Mosterdolie geeft de meest authentieke smaak, olijfolie kan ook. Verhit mosterdolie eerst tot hij net rookt en laat hem afkoelen, dat maakt de smaak zachter.

## Ingrediënten

### Voor de marinade (optioneel)

- 2 el mosterdolie (of olijfolie)
- 1 tl kashmiri chilipoeder
- ½ tl kurkuma
- 4 el Griekse yoghurt
- 1 tl amchoer (gedroogd mangopoeder, geeft een frisse zure toon)
- olie om te grillen

### Verder

- 300 g paneer, in blokjes
- een paar klontjes roomboter
- makhani saus (zie het aparte recept), ongeveer 250 ml
- 2 tl honing
- 1 el crème fraîche
- snufje garam masala
- 1 tl kasuri methi (gedroogde fenegriekblaadjes)
- verse koriander, fijngehakt

## Bereiding

1. Snijd 300 g paneer in blokjes van ongeveer 2 cm.
2. Wil je het snel en simpel houden? Sla dan stap 3 tot en met 5 over en ga door naar stap 6.

3. Verhit 2 el mosterdolie tot hij net begint te roken en laat hem daarna afkoelen. Hierdoor wordt de scherpe smaak van mosterdolie zachter. Gebruik je olijfolie, dan mag dit verhitten achterwege blijven.
4. Doe de olie in een kom en roer er 1 tl kashmiri chilipoeder, ½ tl kurkuma, 4 el Griekse yoghurt en 1 tl amchoer door.
5. Schep de paneer door de marinade tot alle blokjes bedekt zijn en laat dit een paar minuten staan. Verhit een grillpan, doe er wat olie in en gril de paneer tot hij hier en daar bruine, licht geblakerde randjes heeft.
6. Zet een diepe pan op middelhoog vuur, laat een paar klontjes boter smelten en giet de makhani saus erbij. Zodra de saus begint te pruttelen, zet je het vuur laag en roer je even door.
7. Doe de paneer in de saus en voeg 2 tl honing, 1 el crème fraîche, een snufje garam masala, 1 tl kasuri methi en de gehakte koriander toe. Wrijf de kasuri methi tussen je handen fijn boven de pan, dan komt de geur beter vrij.
8. Roer alles door, proef en stel het zout bij als dat nodig is. Lekker met chapati, naan of basmatirijst.