

Shahi Paneer

Gevorderd · Vegetarisch · ± 4 personen · 60 min

De uien mogen in dit gerecht niet bruin worden. Ze blijven lichtroze, waardoor de saus licht van kleur en zacht van smaak blijft.

De kruiden gaan eerst door de yoghurt. In het vet dat de yoghurt loslaat kunnen ze rustig garen zonder te verbranden.

Een beetje suiker die je in olie laat karameliseren voordat de saus erbij gaat, geeft de diepe rode kleur.

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. Laat het mengsel afkoelen voordat je het pureert. Dat scheelt gespetter en houdt de kleur mooi. Zeven is optioneel, maar maakt de saus wel een stuk gladder.

Ingrediënten

Voor de basis

- 2 el mosterdolie
- 1 el ghee (geklaarde boter)
- 2 middelgrote rode uien, in vieren
- 2 groene kardemompeulen
- 1 zwarte kardemompeul
- 2 kruidnagels
- 4 tot 6 cm kaneelstokje
- 1 tl komijnzaad
- 1 Indiaas laurierblad (tej patta)
- 1 el gember-knoflookpasta

Het yoghurt-kruidenmengsel

- 245 g yoghurt (ongeveer 1 beker)
- ¼ tl kurkuma
- 1 tl gemalen koriander
- 1 el kashmiri chilipoeder
- ½ tl garam masala

Voor de saus

- 10 tot 12 cashewnoten, geweekt
- 4 middelgrote tomaten, in vieren
- ½ tl zout
- 125 ml heet water

- 1 el roomboter

Om af te maken

- 1 el mosterdolie
- ½ tl suiker
- 1 tl kashmiri chilipoeder
- 250 g paneer, in blokjes
- 60 ml slagroom of kookroom
- snufje kardemompoeder
- 1 tl kasuri methi (gedroogde fenegriekblaadjes), fijngewreven

Bereiding

1. Verhit 2 el mosterdolie met 1 el ghee in een pan.
2. Voeg de in vieren gesneden uien toe met de groene en zwarte kardemom, de kruidnagels, het kaneelstokje, 1 tl komijnzaad en het laurierblad. Roer op middelhoog vuur.
3. Laat dit 5 tot 7 minuten zacht worden terwijl je blijft roeren. Zet daarna het vuur laag en voeg 1 el gember-knoflookpasta toe. Bak nog 2 tot 4 minuten op laag vuur tot de rauwe geur weg is. Let op: de uien mogen niet bruin worden, ze horen lichtroze te blijven.
4. Meng ondertussen in een kom 245 g yoghurt met ¼ tl kurkuma, 1 tl gemalen koriander, 1 el kashmiri chilipoeder en ½ tl garam masala. Voeg dit pas toe als stap 3 klaar is. Zet het vuur op middelhoog en roer goed door. De kruiden gaan door de yoghurt omdat ze dan rustig kunnen garen in het vet dat de yoghurt loslaat.
5. Na 4 tot 5 minuten roeren voeg je 10 tot 12 geweekte cashewnoten toe, samen met de 4 in vieren gesneden tomaten, ½ tl zout en 125 ml heet water. Meng alles en kook op middelhoog tot hoog vuur tot de tomaten zacht zijn.
6. Voeg 1 el boter toe en laat het geheel afkoelen. Pureer het daarna in een blender tot een gladde massa. Afkoelen voor het pureren houdt de kleur mooi.
7. Giet de puree door een fijne zeef en duw hem er met een lepel doorheen. Zet deze saus even apart.
8. Verhit in een diepe pan 1 el mosterdolie. Voeg ½ tl suiker toe, zet het vuur laag en laat de suiker karameliseren. Voeg dan op laag vuur 1 tl kashmiri chilipoeder toe, roer, en giet er meteen de gezeefde saus bij. Meng goed en zet het vuur op middelhoog.
9. Laat de saus 10 tot 15 minuten koken terwijl je blijft roeren. Voeg dan 250 g paneerblokjes toe. Blijf roeren, want door de cashewnoten is de saus dik en plakt hij snel aan. Wordt het te dik, voeg dan een scheut heet water toe.
10. Proef na 10 tot 15 minuten en stel het zout bij. Maak af met 60 ml room, een snufje kardemompoeder en 1 tl fijngewreven kasuri methi. Zet het vuur uit en serveer warm.