



Hoofdgerechten

## **Cauliflower Paneer Kofta Curry**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 aardappelen (gekookt en gepureerd)  
100 gram kaas (paneer, geraspt)  
3 eetlepels maïszetmeel  
1 bloemkool (in roosjes)  
1 eetlepel chilipoeder  
1 eetlepel korianderpoeder  
1 theelepel garam masala  
1 theelepel komijnpoeder  
snuifje zout

### **Voor de curry**

140 gram tomatenpuree  
2 uien (fijngesneden)  
1 eetlepel olijfolie  
1 eetlepel room  
1 eetlepel korianderpoeder  
1 theelepel garam masala  
1/2 eetlepel chilipoeder  
snuifje zout

### **Bereidingswijze**

Breng een kookpot met gezouten water aan de kook. Voeg de bloemkool toe en kook 3-4 minuten. Giet af en laat de bloemkool afkoelen. Rasp daarna de bloemkool.

Verwarm een pan voor op middelhoog vuur en voeg de geraspte bloemkool toe. Bak op een laag vuur tot hij knapperig is. Meng er vervolgens de aardappelpuree onder.

Voeg paneer toe aan de bloemkool en de aardappelpuree, roer goed om. Voeg de kruiden en het maïszetmeel toe, kneed goed om te mengen. Rol middelgrote balletjes en zet opzij.

Verwarm de olijfolie in een braadpan en bak de balletjes aan alle kanten bruin. Zet opzij.

Voeg extra olijfolie toe aan de pan en bak de uien 3-4 minuten. Voeg vervolgens de tomatenpuree toe en bak nog 5 minuten.

Voeg alle specerijen voor de curry toe en roer goed. Zet het vuur lager en voeg de room toe, laat nog 3-4 minuten koken. Voeg de koftas toe en serveer.

