

Curry basisrecept I

- Flinke scheut zonnebloemolie.
- 1 theelepel kaneel.
- 1 theelepel kardemomzaad.
- 1 theelepel kruidnagel.
- 2 laurierbladeren.
- 1 eetlepel komijnzaad.

Doe deze ingrediënten in een pan op laag vuur.

- 500 gram gesneden uien.

Bak de uien mee in de pan tot deze glazig is.

- 30 gram fijngesneden knoflook.
- 30 gram fijngesneden gember.
- 1 eetlepel zout.

Voeg deze ingrediënten toe in de pan en bak deze mee tot de kleur verandert.

- 1000 gram fijngesneden tomaat.

Voeg de tomaat in de pan toe. Roer het goed door elkaar en laat het ongeveer 15 minuten doorkoken met een deksel op de pan tot de tomaat helemaal zacht is.

Laat dit mengsel helemaal afkoelen.

Als het afgekoeld is voeg je alles toe in een blender en pureer je deze tot een gladde pasta.

- 20 Cashewnootjes.
- Eetlepel citroen zaad.
- 70 milliliter heet water.

Laat deze ingrediënten 15 minuten lang weken en blender deze fijn tot een gladde pasta.

- Scheutje zonnebloemolie.
- 1 theelepel kurkuma.
- 3 eetlepels chilipoeder.
- 3 eetlepels korianderpoeder.
- 1 theelepel komijnpoeder.
- 1 theelepel garam masala.

Doe deze ingrediënten in een pan en bak deze lichtelijk aan tot alle smaak en geur vrijkomt. Voeg de tomaten/uien pasta toe en roer dit mengsel goed door elkaar. Laat dit mengsel 20 minuten doorkoken met een deksel erop.

Roer het allemaal goed door en voeg de cashewnootjes pasta toe.

op een iets wat hoger vuur en al roerend kook je de currypasta nog even goed door. Daarna is het klaar.

Matar Paneer I

- 1 eetlepel boter.
- 1 laurierblad.
- ½ theelepel komijnzaad.

Bak de kruiden iets aan.

- ½ gesnipperd uitje.

Bak de ui mee tot het lichtbruin wordt.

- 250 gram curry basisrecept pasta.

Bak de pasta 1 minuut mee.

- 100 gram doperwten.

Bak de doperwten mee voor 1 a 2 minuten.

- 100 milliliter water.
- ½ theelepel zout.

Voeg water en zout toe aan het mengsel en roer het goed door elkaar.

- 250 gram paneer / grill kaas.

Snij de kaas in blokjes en bak in een aparte pan in olie tot het mooi bruin is.

Voeg de kaas toe in de curry.

- 1 theelepel fenegriek poeder.
- ¼ theelepel garam masala.
- 2 eetlepels korianderblad.

Voeg deze laatste kruiden toe en roer deze door de curry. De Matar paneer is klaar.

Kaju Masala

- Scheutje zonnebloemolie.
- 1 laurierblad.
- ½ theelepel komijnzaad.

Doe de ingrediënten in een pan en bak deze aan op een laag vuur.

- ½ fijngesneden ui.

Doe de ui in de pan en bak deze mee.

- ¼ gesneden groene paprika.
- 250 gram curry basisrecept pasta.

Voeg de paprika toe en daarna de curry pasta. Bak deze even al roerend aan.

- 100 milliliter water.
- ½ theelepel zout.

Voeg het water en zout toe in de pan en roer het goed door elkaar.

- 30 gram geroosterde cashewnoten.
- 1 eetlepel crème fraise.
- 1 theelepel fenegriekzaad.

Roer genoemde ingrediënten door de curry en de kaju masala is klaar.