**Paneer maken**

Nodig voor ongeveer 100 gram paneer:

1 liter volle melk

2 eetlepels azijn of citroensap

2 theelepels zout

Kaasdoek

Bereiding:

Bedek een zeef met een kaasdoek en hang deze in een kom. Breng de melk zachtjes aan de kook, en roer regelmatig om aanbranden te voorkomen. Schenk al roerende de azijn er in een dun straaltje bij, neem de pan van het vuur en blijf roeren tot de melk zich scheidt in witte kaas en wei. Voeg een theelepel zout toe aan de witte kaas, dit trekt het vocht eruit en zorgt ervoor dat het steviger wordt. Op dit moment kun je ook andere kruiden of specerijen aan de kaas toevoegen. Giet het kaasmengsel in de kaasdoek, zeef de kaas en vang de wei op. Die kun je eventueel gebruiken in een soepje of als starter voor gefermenteerde producten. Neem de punten van de kaasdoek bij elkaar en haal uit de zeef. Draai de kaasdoek, om de kaasbal strakker aan te trekken en om het vocht eruit te persen. Hang de doek aan een haakje met een kom eronder, zodat het vocht eruit loopt. Geen haakje? Leg dan de kaasdoek tussen twee planken die een beetje schuin liggen, zodat het vocht er alsnog uit kan lopen. Laat de kaas zo minimaal een uur (liever langer) uitlekken. Het resultaat is een kaas die z’n vorm behoudt en in stukjes te snijden is.