



# Indische ‘Butter chicken’



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



# Ingrediënten

## Voor de kip & marinade:

600 kippendijfilets  
1 citroen  
1 eetlepel komijnpoeder  
1 eetlepel paprikapoeder  
1 theelepel cayennepeper  
200 gram yoghurt (zonder suiker)

## Voor de currysaus:

2 eetlepels arachideolie  
1 ui (fijngesneden)  
3 teentjes knoflook (fijngesneden)  
1 spaanse peper (groen, in ringen)  
1 theelepel garam masala (Indische kruidenmengeling)  
1 stuk gember (fijngesneden)  
5 deciliter tomatensaus (zie basisrecept)

## extra

50 gram boter  
naanbrood (kant-en-klaar / of basmatirijst)

# Bereidingswijze

1. Snij de kip in stukken en meng met het citroensap, komijnpoeder, paprikapoeder, de cayennepeper en yoghurt. Laat enkele uren marineren in de koelkast.



- 2.** Maak de currysaus: verhit de olie in een diepe pan en fruit hierin de ui glazig. Voeg de knoflook, de Spaanse peper, de garam masala en de gember toe. Laat even meebakken en overgiet met de tomatensaus. Laat 15 minuten zachtjes pruttelen.
- 3.** Verhit een grillpan. Gril de stukken kip aan beide kanten en voeg ze toe aan de saus. Laat nog even pruttelen en voeg de boter toe. Laat die smelten in de saus en haal van het vuur. Serveer met naanbrood of basmatirijst.