



Kip tika masala



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 teentjes knoflook
1 stuk gember (geraspt, 2 cm)
2 theelepels garam masala (Indiase kruidenmengeling)
1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel korianderpoeder
1 potje yoghurt (volle)
1 theelepel fleur de sel (of grof zout)
4 kipfilets (in blokjes gesneden)
2 eetlepels arachideolie
1 ui (fijngesneden)
1 blik tomatenpuree
1 blik gepelde tomaat
1 potje kokosroom
1 spaans pepertje (in ringen)
verse koriander
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een kom de geperste knoflook, de gember, de garam masala, het komijn- en korianderpoeder.
- 2.** Meng in een andere kom de yoghurt met het zout en de helft van je kruidenmengsel. Voeg hieraan de stukjes kip toe. Dek af en laat enkele uren marineren in de koelkast.
- 3.** Dek de kom met overgebleven specerijen ook af en zet eveneens in de koelkast.



- 4.** Verhit 2 eetlepels arachideolie in een pot met dikke bodem. Fruit hierin de uien glazig. Voeg de tomatenpuree toe en roer goed. Voeg dan de overgebleven specerijen uit de koelkast toe en roerbak gedurende 4 minuten. Voeg het blikje gepelde tomaten toe en prak ze fijn. Laat 10 minuten pruttelen en voeg dan de kokosroom toe. Laat verder indikken zonder deksel.
- 5.** Leg de stukken kip intussen op een bakplaat en zet 10 minuten onder de voorverwarmde grill. Voeg toe aan de saus en laat nog 10 minuten sudderen. Breng op smaak met peper en zout.
- 6.** Werk af met de koriander en het Spaans pepertje.