



Chicken korma



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor de marinade van de kip:

600 gram kippendijfilets
3 eetlepels yoghurt
1 eetlepel gember (geraspt)
1 eetlepel knoflook (fijngesneden)
1/2 theelepel kurkumapoeder
1/2 theelepel paprikapoeder
1 theelepel garam masala (Indische kruidenmengeling)
1/2 theelepel zout

Voor de saus:

2 eetlepels arachideolie
2 kardemompeul
2 uien (in ringen gesneden)
4 amandelen
6 cashewnoten
4 eetlepels kokosmelk

Voor de afwerking:

2 eetlepels arachideolie
1 blaadje laurier
3 kruidnagels
1 kardemompeul
1 kaneelstokje
zout
korianderblaadjes



Bereidingswijze

- 1.** Meng de kip met de yoghurt, de gember, de knoflook, de kurkuma, het paprikapoeder, de garam masala en het zout. Zet voorlopig in de koelkast (je kunt dit ook al de avond ervoor doen).
- 2.** Maak nu de saus: verhit 2 eetlepels olie in een grote braadpan. Voeg de kardemompeulen toe en laat even aanbakken. Voeg de uien toe en laat ze mooi goudbruin karamelliseren. Schep ze uit de pan en meng met de amandelen en cashewnoten. Laat dit mengsel volledig afkoelen en schep het in een blender. Voeg de kokosmelk toe en mix glad tot een puree.
- 3.** Neem de pan waarin je de uien hebt gebakken en verhit hierin 2 eetlepels arachideolie. Voeg het laurierblad, de kruidnagels, de kardemompeul en het kaneelstokje toe. Voeg de kip toe en roerbak 5 minuten.
- 4.** Voeg de saus toe en een scheutje water. Breng op smaak met zout. Breng aan de kook en laat 15 minuten zachtjes pruttelen onder deksel.
- 5.** Werk af met koriander.