



Indische curry



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

Voor de marinade:

8 kippendijfilets
100 gram volle yoghurt
3 teentjes knoflook (geplet)
1 eetlepel gember (fijngesneden)
2 theelepels garam masala
1 theelepel kurkumapoeder
1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel cayennepeper
1 theelepel zout

Voor de saus:

2 eetlepels arachideolie
2 eetlepels boter
1 ui (fijngesneden)
3 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 eetlepel gember (geraspt)
1 theelepel korianderpoeder
1 1/2 theelepels komijnpoeder
1 1/2 theelepels garam masala
blik gepelde tomaat
1 theelepel zout
2 deciliter kokosroom
koriander

Bereidingswijze



- 1.** Meng de kippendijfilets met alle ingrediënten voor de marinade. Laat minstens 30 minuten in de koelkast staan, maar het liefst een volledige nacht.
- 2.** Maak de saus: verhit de arachideolie in een pan en bak de kip bruin. Haal uit de pan en hou warm.
- 3.** Voeg aan dezelfde pan de boter toe. Fruit de ui glazig. Voeg de knoflook en gember toe en laat 1 minuut meebakken. Voeg het koriander- en komijnpoeder en de garam masala toe. Roer goed en voeg de gepelde tomaten toe. Breng op smaak met zout. Laat 20 minuten pruttelen tot je een dikke saus hebt.
- 4.** Mix de saus glad met de staafmixer. Voeg de kokosroom en de stukken kip toe. Laat nog 10 minuten zachtjes garen.
- 5.** Garneer met koriander.