

### Ingrediënten voor 4 personen

6 tenen knoflook, gepeldstuk  
verse gemberwortel van 7  
1/2cm, geschild2 of 3 verse rode  
chilipepers, zonder  
zaadjesolijfolie1 eetlepel  
mosterdzaad1 eetlepel  
paprikapoeder2 theelepels  
gemalen komijn2 theelepels  
gemalen koriander3 eetlepels  
garam masala200 ml yoghurt4  
middelgrote kipfilets, in grote  
stukken gesneden1 eetlepel  
boter2 middelgrote uien, gepeld  
en dun gesneden2 eetlepels  
tomatenpurrehandje gemalen  
cashewnoten of  
amandelenzeezout1 dl  
slagroomhandvol verse  
koriander, gehakt het sap van 1 tot  
2 limoenen

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Indiaas  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_kuiken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## KIP TIKKA MASALA

DIT IS ECHT EEN HEEL POPULAIR CURRYGERECHT DAT VEEL MENSEN BIJ HUN INDIASE RESTAURANT IN DE BUURT BESTELLEN. ALS JE OOIT HEBT OVERWOGEN OM HET THUIS TE MAKEN, HEB JE JE VAST AFGEVRAAGD HOE ZE HET ZO LEKKER KRIJGEN, MAAR ALS JE DIT RECEPT PROBEER, GARANDEER IK JE DAT JE NIET TELEURGESTELD WORDT. HET MOOISTE ERVAN IS DAT JE, ALS JE NIET VAN KIP HOUDT, OOK LAMSVLEES KUNT GEBRUIKEN, OMDAT HET VLEES APART VAN DE SAUS BEREID WORDT. JAMIE OLIVER.

### Bereidingswijze

Rasp de knoflook en gember op de fijnste kant van een kasrasp in een kom. hak de pepertjes zo fijn mogelijk en meng ze met de gember en knoflook. verhit een flinke scheut van de olie in een pan en doe de mosterdzaadjes erbij. wanneer ze beginnen te ploppen, mogen ze samen met de paprikapoeder, komijn, gemalen koriander en 2 eetlepels van de garam masala bij het knoflook- en gembermengsel. doe de helft van dit mengsel in een kom, roer de yoghurt erdoor en doe de stukken kip erbij. hussel alles goed en laat de kip een halfuur marineren. laat de boter smelten in de pan van de mosterdzaadjes en laat hierin de gesneden ui en de andere helft van het kruidenmengsel 15 min. op een laag vuur bakken, zonder bruin te laten worden- als het goed is, begint het al heerlijk te ruiken! doe de tomatenpuree en de gemalen noten erbij en giet een halve liter water met een halve theelepel zout in de pan. roer alles goed door en laat het een paar min. zachtjes pruttelen. laat de saus inkoken tot hij iets dikker is geworden. zet hem even opzij. bak de stukken gemarineerde kip door en door gaar. warm de saus op en roer de room en de 3e lepel garam masala door. proef de saus en breng hem zonodig op smaak. zodra de saus kookt haal je hem van het vuur en kunnen de gebakken stukken kip erbij.

### Serveertips

Bestrooi de curry voor het serveren met de gehakte koriander en besprek met het citroensap. geef er bamatirijst, papadums en voldoende koud bier bij.

