

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram kipfilet
citroensap 2
flinke uien 400 gram
sperziebonen (of kousenband) 6
tenen knoflook 4 middelgrote
vastkokende aardappels 2 el olie
1 tl gedroogde chilivlokken (of 1
Madame Janetpeper) 2 el
massala kerrie 1 klein blikje
tomatenpuree 4 kleine
maggiblokjes allesbinder 1/2 liter
warm water 4 eieren peper en
zout uit de molen

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Surinaams
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Surinaamse Massala Kip

Traditioneel pittig gerecht, makkelijk te maken en mooi om te serveren.

Hulpmiddelen

Braadpan

Vorbereiding

Was de kip met wat water en citroen. Droog de filets vervolgens af met keukenpapier. Snijd de kip in grove stukken. Snipper de uien en de knoflook, maak de boontjes schoon en breek ze. Schil de aardappels en snijd er grove stukken van. Kook de eieren hard maar niet groen.

Bereidingswijze

Verhit de olie in de Braadpan en bak de kipfilet even aan. Voeg de uien en knoflook toe. Laat dit enkele minuten meefruiten. Nu kunnen achtereenvolgens: de tomatenpuree, chilivlokken, masala, bonen, aardappels, bouillonblokjes en het water worden toegevoegd. Laat het geheel zachtjes een half uurtje sudderen en roer af en toe voorzichtig om. Bind je gerecht vlak voor het serveren met een klein beetje allesbinder en breng op smaak met peper en zout uit de molen.

Serveertips

Schep de kip in diepe borden of schaaltes. Leg bovenop ieder portie een vieren gesneden ei. Serveer er roti of knapperig stokbrood bij en een koud glas water of bier.