

Ingrediënten voor 4 personen

- 6 wraps - 200 gr mango (gesneden) - 100 gr veldsla
BUTTER CHICKEN - 400 gr
kipdijfilet - 1 blik tomatenblokjes -
2 el olie - 100 gr slagroom (niet geklopt) - 2 el Griekse yoghurt - 2 el roomboter - 2 uien - 4 tenen knoflook - 2 el Garam Masala - 1 tl paprikapoeder - peper en zout

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Wereld
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Wraps met butter chicken en mango

Butter chicken is een heerlijk gerecht uit de Indiase keuken, het is boterzachte kip in een kruidige, romige saus. Dit recept voor wraps met butter chicken en mango is een echte aanrader, probeer het zelf! Superlekker door de combinatie van kruidige kip en zoete mango.

Hulpmiddelen

- koekenpan - staafmixer

Bereidingswijze

1. Snijd de kipdijfilet in blokjes en doe deze in een ruime kom. Doe de Griekse yoghurt, 2 fijngesneden teentjes knoflook, 1 el Garam Masala en wat zout. Meng dit door elkaar en zet opzij. 2. Snipper de uien. Verhit de olie in een pan en fruit de uitjes. Voeg 2 fijngesneden teentjes knoflook toe en bak deze mee. Doe er 1 el Garam Masala, paprikapoeder en een beetje zout bij. Bak dit aan en voeg dan het blik tomatenblokjes toe. Breng aan de kook en giet de slagroom erbij. Zet het vuur direct laag en pureer het geheel met een staafmixer tot een gladde massa. 3. Voeg de kip toe aan de saus. Doe de deksel op de pan en laat dit op middelhoog tot laag vuur 15 minuten pruttelen tot de kip gaar is. 4. Roer als de kip gaar is de roomboter door het geheel. Breng op smaak met peper en zout. 5. Verdeel de butter chicken, mango en veldsla over de wraps. Eet smakelijk!

