

# Kip tikka masala

Introductie	
<b>Ingrediënten 4 pers.</b>	<b>Bereidingswijze</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 900 g kip(pondij)filet</li><li>• 2,5 tl koosjer zout</li><li>• 1 el citroensap</li><li>• 3 el yoghurt</li><li>• 1 el rode Kasjmir chilipoeder</li><li>• ½ tl gemalen kurkuma</li><li>• 1 ½ tl garam masala</li><li>• 1 el geraspte gember</li><li>• 1 el fijngehakte knoflook</li><li>• 2 el olie</li><li>• 2 middelgrote gele uien, fijngesneden</li><li>• Klein blikje tomatenblokjes of 2-3 fijngehakte tomaten</li><li>• ½ blokje santen (kokoscreme)</li><li>• 1 tot 2 el tomatenpuree</li><li>• 2 el kasoori methi (gedroogde fenegriekbladeren)</li><li>• ½ bosje gehakte koriander</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Snijd de kipfilets in blokjes van 5 tot 7,5 cm.</li><li>• Voeg 2 theelepels zout en citroensap toe en meng goed.</li><li>• Voeg dan yoghurt, rode chilipoeder, kurkuma, garam masala, gember en knoflook toe.</li><li>• Meng goed en laat marineren terwijl je de overige ingrediënten voorbereidt.</li><li>• Verhit olie in een middelgrote pan. Voeg de uien en een halve theelepel zout toe.</li><li>• Bak 5 minuten op middelhoog vuur, regelmatig roerend, tot de uien glazig worden.</li><li>• Verdeel de ui gelijkmatig over de bodem van de pan.</li><li>• Verdeel de tomatenpuree gelijkmatig over de uien. Verdeel de gemarineerde kip over de tomatenpuree.</li><li>• Doe de deksel op de pan en stook het gerecht voor ongeveer 1-1,5 uur op zacht vuur.</li><li>• Voeg dan de santen toe, verkruimel de fenegriekblaadjes in je handpalmen en voeg ze toe aan de curry. Meng goed, proef en voeg tomatenpuree toe.</li><li>• Meng nog eens goed en voeg indien nodig meer santen toe.</li><li>• Je kunt eventueel 1 theelepel suiker toevoegen om alle smaken in balans te brengen.</li><li>• Garneer met koriander</li></ul> <p>Serveer met basmatirijst en naan</p>
<b>Hulpmiddelen</b>	<b>Tips</b>
Braadpan	Slowcooken: Als je een braadpan hebt die geschikt is voor de oven zet die dan voor zo'n 2-2 ½ uur in de oven. Zet de pan in de koude oven en zet de temperatuur op 80-90 graden. De smaak van de tikka massala wordt er rijker door.
<b>Bron:</b> <a href="http://www.ministryofcurry.com">www.ministryofcurry.com</a> (aanrader!)	