

Curry Chicken palak – Curry met Kip en spinazie

Ik ben helemaal fan van de Ministry of Curry, waar een jonge Indiase vrouw haar familierecepten deelt met de wereld. Ze brengt de Indiase keuken, die ik vroeger nog wel eens ingewikkeld vond, op een gemakkelijke manier binnen bereik. Zoals dit recept. Snel gemaakt en hartstikke lekker!

Ingrediënten 4 pers.

- 450 gr. verse spinazie
- 700 gr. kippendijen zonder vel en bot
- 2 eetlepels ghee of olie
- 1 tl komijnzaad
- 1 middelgrote gele ui, gesnipperd
- 1 flinke tomaat, in blokjes
- 8 teentjes knoflook
- 4 cm gemberwortel, in blokjes
- 2 groene chilipepers
- ¼ theelepel kurkuma
- 2 tl korianderpoeder
- 2 tl zout
- 1 tl garam masala
- 1 el gedroogde fenegriekbladeren (kasoori methi)
- 60 ml slagroom

Bereidingswijze

- Snijdt de kippendijen in stukken van 5 cm en wrijf ze in met de garam masala en 1 tl zout en zet opzij
- Smelt de spinazie in een ruime pan met een beetje water
- Breng de gesmolten spinazie over in een zeef en spoel af met koud water
- Knijp zoveel mogelijk water uit de spinazie en snijd de spinazie met een mes zo fijn mogelijk.
- Pureer de ui, tomaat, knoflook, gember en groene chilipepers in een blender tot een grove puree. Let op: Niet té glad pureren, want dan gaat de smaak van ui overheersen
- Verhit de ghee of olie in een middelgrote pan. Voeg komijnzaad toe en laat het 30 seconden bakken
- Voeg de uien-tomatenpuree, kurkuma, korianderpoeder en 1 tl zout en kook 6 tot 8 minuten
- Voeg de kip toe en meng goed. Kook afgedekt op middelhoog vuur gedurende 7 tot 8 minuten, of tot de kip gaar is.
- Voeg nu de spinaziepuree toe en meng goed. Kook tot de curry zachtjes kookt.
- Voeg de room en fenegriekblad toe en roer goed door.

Serveer met rijst of naan.

Hulpmiddelen

Ruime hapjespan of braadpan
Blender of keukenmachine
Mes

Tips

Als je niet aan fenegriekbladeren kunt komen, kun je die gewoon weglaten.

Bron: <https://ministryofcurry.com>