

Kip Vindaloo

Ingrediënten 4 pers.

Vindaloo-mix voor 4 el:

- 2 tl komijnzaad
- 2 tl korianderzaad
- 20 zwarte peperkorrels
- 4 groene kardemoms
- 4 kruidnagels
- 2,5 cm kaneelstokje
- 2 el Kashmiri pepers

Marinade:

- 2 tot 4 el vindaloo kruidenmix
- 1 el geraspte gember
- 2 el fijngehakte knoflook
- 4 el witte wijnazijn
- 2 tl zout
- Overige ingrediënten:
- 1 pond kippendij zonder bot, in stukken van 5 cm gesneden
- 4 el ghee
- 1 tl mosterdzaad
- 1 grote ui, fijngesnipperd
- 1 tl zout
- 60 ml water
- 1 grote gele aardappel, geschild en in blokjes van 5 cm gesneden
- 2 el Kasjmir chilipoeder of naar smaak
- 120 ml gehakte koriander voor garnering

Bereidingswijze

Bereiden Vindaloo-mix:

- Doe alle kruiden in een koekenpan en rooster ze licht tot ze geuren
- Laat de kruiden op een bord volledig afkoelen en maal ze in een kruidenmolen of vijzel tot een fijn poeder
- Begin met het marineren van de kip. Meng daarvoor alle ingrediënten van de marinade in een middelgrote kom. Voeg de kip toe en bedek goed met de marinade. Zet tenminste 20 minuten apart en maximaal 12 uur in de koelkast
- Verhit de ghee in de braadpan, voeg de mosterdzaadjes toe aan de ghee en wacht tot ze beginnen te poffen. Voeg dan de uien en 1 theelepel zout toe en kook 5 minuten
- Voeg nu de gemarineerde kip en het water toe. Meng goed door
- Leg de aardappelen op de kip en stoof de kip en aardappelen in 15 tot 20 minuten
- Maak op smaak met nog wat rode chilipoeder en vindaloo kruidenmix toe en kook nog een paar minuten door.
- Garneer met gehakte koriander.

Serveer warm met Basmatirijst en Paratha.



Hulpmiddelen

Braadpan

Tips

- Meer vindaloo-mix maken is natuurlijk handig. Je kunt het lang bewaren in een luchtdichte verpakking op een koele, droge plaats.
- Kasmiri pepers en poeder zijn te verkrijgen bij goed
- Als ik een grotere portie maak om in te vriezen, laat ik de aardappel weg.

Bron: <https://ministryofcurry.com>