



## Butter chicken (murgh makhani)

*Malse stukjes kip in een romige tomatensaus met boter en typische Indiase kruiden. Een echte klassieker die iedereen lust.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 600 gr kippenfilet in blokjes
- 150 gr yoghurt (natuur)
- 2 el garam masala
- 1 el kurkuma
- 1 el gemberpasta
- 3 teentjes look, geperst
- 50 gr boter
- 1 ui, fijngesneden
- 400 gr passata (gezeefde tomaten)

20 cl kookroom  
1 el tomatenpuree  
1 kl chilipoeder  
1 kl suiker  
zout en peper  
verse koriander om af te werken

## Bereidingswijze

---

1. Meng de yoghurt met 1 el garam masala, de kurkuma, gemberpasta en look. Laat de kip hierin minstens 20 minuten marineren.
2. Smelt de boter in een diepe pan en bak de gemarineerde kip 6 à 7 minuten op middelhoog vuur tot ze dichtgeschroeid is. Neem uit de pan.
3. Fruit de ui in dezelfde pan 5 minuten glazig. Voeg de tomatenpuree, het chilipoeder en de rest van de garam masala toe en bak 1 minuut mee.
4. Giet de passata erbij en laat 10 minuten zachtjes pruttelen.
5. Roer de room en de suiker erdoor, breng op smaak met zout en peper en laat de saus nog even indikken.
6. Doe de kip terug in de saus en warm alles 5 minuten door. Werk af met verse koriander en serveer met rijst.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)