



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
25'	30'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 600 gr kippendijfilet, in blokjes van 3 cm
- 150 gr volle natuuryoghurt
- 2 el garam masala
- 1 el kurkuma
- 1 el gemberpasta
- 3 teentjes knoflook, geperst
- 50 gr boter
- 1 ui, fijngesnipperd
- 400 gr passata

200 ml kookroom
1 el tomatenpuree
1 kl chilipoeder
1 kl suiker
zout en versgemalen zwarte peper
een handvol verse koriander, grof gehakt

Bereidingswijze

1. Meng de yoghurt met 1 el garam masala, de kurkuma, de gemberpasta en de knoflook in een kom. Voeg de kipblokjes toe, meng goed en laat minstens 20 minuten marineren in de koelkast.
2. Smelt de boter in een ruime diepe pan op middelhoog vuur. Schud het overtollige marinadevocht van de kip en bak de stukjes 6 tot 7 minuten tot ze rondom dichtgeschroeid en lichtbruin zijn. Neem de kip uit de pan en zet apart.
3. Fruit de ui in dezelfde pan gedurende 5 minuten op middelhoog vuur tot hij glazig is. Voeg de tomatenpuree, het chilipoeder en de resterende eetlepel garam masala toe en bak 1 minuut al roerend mee zodat de kruiden goed vrijkomen.
4. Giet de passata erbij, roer alles goed door en laat de saus 10 minuten zachtjes pruttelen op laag vuur.
5. Roer de kookroom en de suiker erdoor. Breng op smaak met zout en peper en laat de saus nog 5 minuten zachtjes indikken.
6. Voeg de kip terug toe aan de saus en laat alles samen 5 minuten doorwarmen op laag vuur tot de kip volledig gaar is. Werk af met de verse koriander.

Tip

Voor een diepere smaak marineer je de kip een nacht in de koelkast. Gebruik bij voorkeur volle yoghurt zodat de marinade goed hecht en de kip mals blijft.

Lekker met

Gekookte basmatirijst of naanbrood.

Dranktip

Een gekoelde Indiase lager zoals Kingfisher past uitstekend bij de romige, gekruide saus.