



Chicken tikka masala

Gegrilde gemarineerde kipstukjes in een pittige, romige currysaus. Wereldwijd één van de populairste Indiase gerechten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	25'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

600 gr kipfilet in grote blokken
200 gr yoghurt (natuur)
2 el tikka masala kruiden
1 el gemberpasta
3 teentjes look, geperst
2 el olie
1 grote ui, fijngesneden
400 gr passata (gezeefde tomaten)
15 cl kookroom

1 kl chilipoeder

1 kl komijn

zout en peper

verse koriander

Bereidingswijze

1. Meng 100 gr yoghurt met 1 el tikka masala kruiden, de gemberpasta en 1 teentje look. Marineer de kip hierin 20 minuten.
2. Rijg de kip aan spiesjes of leg ze op een bakplaat en grill ze 10 minuten onder de grill tot ze mooi kleuren. Draai halverwege om.
3. Verhit de olie in een pan en fruit de ui 5 minuten. Voeg de overige look, de rest van de kruiden, komijn en chilipoeder toe en bak 1 minuut.
4. Giet de passata erbij en laat 10 minuten sudderen.
5. Roer de room en de resterende yoghurt erdoor en breng op smaak met zout en peper.
6. Voeg de gegrilde kip toe, warm 5 minuten door en werk af met koriander. Lekker met rijst of platbrood.

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