



Kipkorma

Een milde, romige kipcurry met kokosmelk en amandelen. Perfect voor wie niet van te veel pit houdt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 600 gr kipfilet in blokjes
- 1 grote ui, fijngesneden
- 3 teentjes look, geperst
- 1 el gemberpasta
- 40 gr gemalen amandelen
- 25 cl kokosmelk
- 2 el olie
- 2 kl garam masala
- 1 kl kurkuma

1 kl gemalen komijn
3 kardemompeulen
zout en peper
verse koriander

Bereidingswijze

1. Verhit de olie en fruit de ui 6 minuten tot ze zacht en goudbruin is.
2. Voeg look en gember toe en bak 2 minuten. Roer de garam masala, kurkuma, komijn en kardemom erdoor.
3. Voeg de kipblokjes toe en bak 5 minuten tot ze dichtgeschroeid zijn.
4. Roer de gemalen amandelen erdoor, giet de kokosmelk erbij en breng zachtjes aan de kook.
5. Laat 15 minuten sudderen tot de kip gaar is en de saus mooi romig indikt. Breng op smaak met zout en peper.
6. Werk af met verse koriander en serveer met rijst of platbrood.

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