



Chicken jalfrezi

Een pittige kipcurry met knapperige paprika en ui in een geurige tomatensaus. Een echte klassieker uit de Indiase keuken, snel en fris van smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 600 gr kipfilet, in reepjes
- 2 paprika's (rood en groen), in stukken
- 2 uien, in partjes
- 3 tomaten, in stukken
- 3 teentjes look, geperst
- 1 stukje verse gember (2 cm), geraspt
- 2 groene chilipepers, fijngesneden
- 3 eetlepel zonnebloemolie
- 1 theelepel komijnzaad

1 theelepel kurkuma
1 theelepel gemalen komijn
1 theelepel gemalen koriander
1 theelepel garam masala
1 theelepel zout
verse koriander, gehakt

Bereidingswijze

- 1.** Verhit 1 eetlepel olie en bak de kipreepjes rondom bruin. Schep ze eruit en zet opzij.
- 2.** Verhit de rest van de olie en bak het komijnzaad kort.
- 3.** Bak de uien en paprika 3 minuten op hoog vuur, ze mogen knapperig blijven. Schep ze eruit.
- 4.** Fruit look, gember en chili even aan en voeg kurkuma, komijn en koriander toe.
- 5.** Doe de tomaten erbij en laat 8 minuten pruttelen tot een dikke saus.
- 6.** Doe de kip terug in de pan en laat 5 minuten meestoven tot ze gaar is.
- 7.** Voeg de ui en paprika terug toe, roer de garam masala erdoor en verwarm nog 2 minuten.
- 8.** Breng op smaak met zout en werk af met verse koriander. Serveer met rijst.

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