



Boodschappenlijst

Chicken madras (pittige kipcurry)

Voor 4 porties

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 600 gr kipfilet, in blokjes | <input type="checkbox"/> 1 eetlepel gemalen koriander |
| <input type="checkbox"/> 2 uien, fijngesnipperd | <input type="checkbox"/> 1,5 theelepel chilipoeder |
| <input type="checkbox"/> 3 tomaten, gepureerd | <input type="checkbox"/> 1 theelepel paprikapoeder |
| <input type="checkbox"/> 3 teentjes look, geperst | <input type="checkbox"/> 1 theelepel garam masala |
| <input type="checkbox"/> 1 stukje verse gember (2 cm), geraspt | <input type="checkbox"/> 20 cl water |
| <input type="checkbox"/> 3 eetlepel zonnebloemolie | <input type="checkbox"/> 1 theelepel zout |
| <input type="checkbox"/> 1 theelepel komijnzaad | <input type="checkbox"/> 1 eetlepel citroensap |
| <input type="checkbox"/> 1 theelepel kurkuma | <input type="checkbox"/> verse koriander, gehakt |
| <input type="checkbox"/> 1 eetlepel gemalen komijn | |