



Chicken madras (pittige kipcurry)

Een vurige Zuid-Indiase curry met kip in een diepe, kruidige tomatensaus. Lekker pittig, maar de hoeveelheid chili pas je makkelijk aan.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 600 gr kipfilet, in blokjes
- 2 uien, fijngesnipperd
- 3 tomaten, gepureerd
- 3 teentjes look, geperst
- 1 stukje verse gember (2 cm), geraspt
- 3 eetlepel zonnebloemolie
- 1 theelepel komijnzaad
- 1 theelepel kurkuma
- 1 eetlepel gemalen komijn

1 eetlepel gemalen koriander
1,5 theelepel chilipoeder
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel garam masala
20 cl water
1 theelepel zout
1 eetlepel citroensap
verse koriander, gehakt

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olie en bak het komijnzaad tot het geurt.
- 2.** Fruit de uien tot ze zacht en goudbruin zijn en voeg dan look en gember toe.
- 3.** Roer kurkuma, gemalen komijn, koriander, chilipoeder en paprikapoeder erdoor en bak de kruiden kort aan.
- 4.** Voeg de gepureerde tomaten toe en laat 10 minuten indikken tot de olie weer bovenkomt.
- 5.** Doe de kipblokjes erbij en bak ze rondom dicht.
- 6.** Giet het water erbij en laat de curry 15 minuten zachtjes stoven tot de kip gaar en de saus dik is.
- 7.** Roer de garam masala en het citroensap erdoor en breng op smaak met zout.
- 8.** Werk af met verse koriander en serveer met rijst of naan.