



Chicken dhansak (kipcurry met linzen)

Een hartige curry van kip en rode linzen met een fijne zoetzure toets. Deze Parsi-klassieker is vullend, mild gekruid en heerlijk romig van de linzen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	35'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 600 gr kipfilet, in blokjes
- 200 gr rode linzen
- 2 uien, fijngesnipperd
- 3 tomaten, fijngesneden
- 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
0,5 theelepel chilipoeder
1 theelepel garam masala
60 cl water
1 eetlepel citroensap
1 theelepel zout
verse koriander, gehakt

Bereidingswijze

- 1.** Spoel de rode linzen en kook ze in het water met de kurkuma in zo'n 20 minuten zacht. Roer glad tot een dikke puree.
- 2.** Verhit de olie in een aparte pan en bak het komijnzaad tot het geurt.
- 3.** Fruit de uien goudbruin en voeg look en gember toe.
- 4.** Roer gemalen komijn, koriander en chilipoeder erdoor en bak de kruiden kort aan.
- 5.** Voeg de kipblokjes toe en bak ze rondom dicht.
- 6.** Doe de tomaten erbij en laat 8 minuten pruttelen tot ze zacht zijn.
- 7.** Roer de linzenpuree erdoor en laat alles nog 10 minuten zachtjes stoven tot de kip gaar is.
- 8.** Breng op smaak met garam masala, citroensap en zout, werk af met verse koriander en serveer met rijst.