Kip Tikka Masala

Klassieke Indiase curry met romige saus

Voor	Bereiding	Keuken
4 personen	± 45 min. + marineren	Indiaas

MARINADE VOOR DE KIP

- 350 g kipdijfilet
- 200 g Griekse yoghurt
- 1 teen knoflook
- 1 el garam masala
- 2 tl komijnpoeder
- 2 tl koriander
- 1 tl gember, vers geraspt
- ½ tl chilivlokken

CURRYSAUS

- 100 g crème fraîche
- 2 uien, gesnipperd
- 1 teen knoflook
- 1 blik gepelde tomaten (400 g)
- 1 blikje tomatenpuree (70 g)
- 1 el garam masala
- 2 tl paprikapoeder
- 1 tl gember, vers geraspt
- 1 tl korianderpoeder
- 1 tl komijn
- 1 tl kurkuma

TOELICHTING & TIPS

Voor de beste smaak laat je de kip minimaal 1 uur marineren; langer marineren geeft een nog intensere kruiding. Bak de kip eerst apart zodat deze mooi kleurt. Laat de tomatensaus rustig inkoken voordat je de crème fraîche toevoegt: zo wordt de curry voller en romiger.

BEREIDING

1. Snijd de kipdijfilet in hapklare stukken. Meng de Griekse yoghurt met knoflook, garam masala, komijnpoeder, koriander, gember en chilivlokken.

2. Voeg de kip toe aan de marinade en meng goed. Dek af en laat minimaal 1 uur in de koelkast marineren, liefst langer.

3. Verhit een beetje olie in een ruime pan en bak de gemarineerde kip rondom gaar en licht gekleurd. Bak eventueel in porties zodat de kip mooi kan bakken. Zet apart.

4. Fruit de gesnipperde uien in dezelfde pan tot ze zacht en licht goudbruin zijn. Voeg de knoflook toe en bak kort mee.

5. Voeg de tomatenpuree, garam masala, paprikapoeder, gember, korianderpoeder, komijn en kurkuma toe. Bak de kruiden en tomatenpuree 1–2 minuten mee.

6. Voeg de gepelde tomaten toe en roer goed. Maak de tomaten eventueel met een houten lepel wat fijner.

7. Laat de saus 10–15 minuten zachtjes pruttelen zodat de tomaten inkoken en de kruiden hun smaak afgeven.

8. Voeg de gebakken kip toe en meng goed door de saus. Laat enkele minuten zachtjes garen.

9. Roer de crème fraîche erdoor. Laat de curry nog enkele minuten zachtjes doorwarmen, maar laat hem niet hard koken.

10. Proef en breng eventueel verder op smaak met zout, peper of extra chilivlokken.

SERVEREN

Serveer de Kip Tikka Masala met basmatirijst, naanbrood of beide. Verse koriander en een klein lepeltje Griekse yoghurt bovenop passen er uitstekend bij.

MBies TIP

Wil je extra diepte in de saus? Voeg tijdens het zacht pruttelen een klein scheutje water toe als de saus te dik wordt. Voor meer pit kun je de hoeveelheid chilivlokken naar smaak verhogen.