

Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/>

Tikka Masala



Bereiden in:

Voorbereiding: 0 min.

Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

-

Voedingswaarde

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl

Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/>

Tikka Masala

Bereiding

BEREIDINGSWIJZE VAN DIT RECEPT

Zo maak je een heerlijke kip tikka masala:

Meng de kippendijen met de ingrediënten voor de marinade en laat een hele nacht marineren in de koelkast.

Haal de kippendijen uit de marinade en veeg ze een beetje schoon met een mes en een stuk keukenpapier en snijd de kip in grove stukken. Bak de kip in twee gedeeltes in de hete olie en boter in een ruime pan tot ze licht verkleurt zijn, ze hoeven nog niet gaar te zijn, ze garen nog na in de saus. Schep de gebakken kip op een bord.

Fruit in dezelfde pan, de ui en de knoflook, voeg indien nodig boter of olie toe. Voeg er de kruiden en de suiker aan toe en bak ze kort mee. Blus af met het water en roer alle aanbaksels los. Voeg de tomaten toe samen met de slagroom en breng aan de kook. Voeg er nu de gebakken kip aan toe en laat dit onder af en toe roeren sudderen tot de kip lekker zacht is. Dit zal 15 tot 30 minuten zijn. Proef of alles naar smaak is en voeg eventueel een beetje extra kruiden en/of zout toe. Vind je de saus te slap bindt ze dan bij door een eetlepel maizena op te lossen in 2 eetlepels water. Voeg dit al roerend en kokend toe tot de gewenste dikte is bereikt.

Doe de tikka masala in een schaal en bestrooi met korianderblaadjes en

chilivlokjes of zet ze ernaast zodat ieder naar eigen wens kan nemen.

Serveer de tikka masala met bijvoorbeeld rijst en boontjes of met naanbrood.

Tafel lekker !!



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten