



Indiase Curry



Bereiden in: grote pan



Vorbereiding: 15 min.



Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- voor 4 personen:
- 500 g kippendijfilet VanOnzeBoer, in stukjes/reepjes
- 2 el olie of ghee
- 1 grote ui, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngenhakt
- 2 cm verse gember, geraspt
- 2 tl komijnpoeder
- 2 tl korianderpoeder
- 1 tl kurkuma
- 1 tl paprikapoeder
- ½ tl chilipoeder (optioneel pittig)
- 1 tl garam masala
- 400 g tomatenblokjes (uit blik)
- 150 ml volle yoghurt (Grieks)
- Zout en peper
- Verse koriander (optioneel)

Voedingswaarde

•

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Indiase Curry

Bereiding

- 1 Verhit de olie in een pan en fruit de ui glazig. Voeg knoflook en gember toe en bak 2 minuten zachtjes mee.
- 2 Voeg alle specerijen toe, roer goed door tot het begint te geuren.
- 3 Voeg de kipstukjes toe en bak rondom bruin.
- 4 Doe de tomatenblokjes erbij, breng op smaak met zout en laat 30 minuten zachtjes pruttelen tot de kip gaar en zacht is.
- 5 Roer de yoghurt erdoor en laat nog 5–10 minuten zachtjes mee warmen (niet koken).
- 6 Breng op smaak met extra peper en eventueel een snufje suiker.

Serveren

Basmati rijst of zelfgemaakt naanbrood Een frisse komkommersalade met munt En eventueel een limoenpartje voor frisheid

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten