



4 personen 45m

Ingrediënten

Komijn 1 snuifje

Komijn 1 el

Kurkuma 1 snuifje

Kurkuma 1 el

Garam masala 1 snuifje

Garam masala 1 el

Cayennepeper 1 snuifje

Cayennepeper 1 tl

Zout

Zwarte peper

Kipfilets 600 g

Yoghurt 6 el

Arachideolie 2 el

Butter chicken (murgh makhani)

Een fantastisch Indisch recept waarin kip, yoghurt, tomaat en boter op een wonderlijke, kruidige manier gecombineerd worden. Heerlijk met rijst of naan!

Instructies

Vorbereiding

1 snuifje komijn, 1 snuifje kurkuma, 1 snuifje garam masala, 1 snuifje cayennepeper, zout, zwarte peper, 600 g kipfilets, 6 el Yoghurt, 2 el arachideolie

- 1 Snijd de kip in stukken en doe ze in een kom. Doe de kruiden, de yoghurt en de olie erbij. Meng alles goed onder elkaar en laat de kip even marineren.

De saus

2 rode uien, 40 g gember, 4 teentjes Look

- 2 Pel de rode uien en snijd ze in slierten. Schil de gember en snijd in plakjes. Pel en plet de look. Verhit een scheut arachideolie in een wok en roerbak de ui, gember en look goudbruin.

1 chilipeper, 2 kruidnagels, 2 kardemompeulen

- 3 Snipper de chilipeper fijn. Kneus de kardemom en de kruidnagels en voeg alles toe. Laat het geheel mooi kleuren in de olie.

0,5 bosjes koriander

- 4 Snijd de takjes van de koriander fijn en voeg ze toe. De blaadjes gebruik je straks voor de afwerking.

100 g boter, 1 el kurkuma, 1 tl cayennepeper, 1 el garam masala, 1 el komijn

- 5 Snijd de boter in blokjes en doe ze erbij, gevolgd door de kurkuma, de garam masala, de cayennepeper en de komijn.

500 ml Tomaten passata

- 6 Giet de fles passata erbij en breng de saus aan de kook.

0,2 l Room, 1 citroen, zout

- 7 Roer de room door de kokende saus, pers het citroensap erbij en voeg een flinke snuif zout toe.

Rode uien	2
Gember	40 g
Look	4 teentjes
Chilipeper	1
Kruidnagels	2
Kardemompeulen	2
Koriander	0,5 bosjes
Boter	150 g
Tomaten passata	500 ml
Room	0,2 l
Citroen	1
Basmatirijst	250 g
Krokante uitjes	



8 Schep de saus in de blender en mix ze fijn.

De rijst en de afwerking

250 g basmatirijst

9 Kook de basmatirijst in 10 minuten gaar in gezouten water en houd hem warm.

10 Laat in een andere pan een goede scheut olie heet worden. Schep de gemarineerde kip in de pan en laat het geheel even bakken.

50 g boter

11 Duw de gemixte saus door een zeefje bij de gebakken kip en meng alles goed onder elkaar. Roer er de laatste boter onder.

krokante uitjes

12 Serveer de butter chicken met zeste van citroen, wat koriander en krokante uitjes.