

Kip Curry uit Kerala

Bij dit recept maakt u eerst een kokosmasala, waar de currypasta van Paradijshof een onderdeel van is. Met deze kokosmasala maakt u vervolgens de kipcurry. U kunt dus het beste de Coconutcurry of de Twinkle Sweet Tikka van Paradijshof gebruiken. Serveer met witte rijst, groente en een chutney. Wijnsuggestie: Chardonnay uit Argentinië of Chili met een stevige houttoon, een Gewürztraminer of een volle Pinot Gris.

Ingrediënten Kokosmasala

- 6 - 8 eetlepels curry van Paradijshof
- 3 hele gedroogde rode chilipepers
- 1 stukje gember van 4 cm, fijngehakt of geraspt
- 6 knoflooktenen in dunne plakjes
- 4 eetlepels sjalot in dunne plakjes
- 30 gram versgeraspte kokos
- 2 eetlepels plantaardige olie

Ingrediënten Kip Curry

- kokosmasala (zie recept)
- 1 kip verdeeld in stukken (of een mix van filet en kippenpoten inclusief dijstukken)
- 3 laurierbladeren
- 3 groene chilipepers, in lengte opengesneden
- 150 gram fijngesneden ui
- ½ theelepel vers geraspte kurkuma
- 1 blik van 400 gram tomaten, in kleine blokjes
- 1 eetlepel fijngesneden verse koriander
- 2 eetlepels plantaardige olie, plus extra voor het bakken van de kip
- geroosterde kokosvlokken
- verse, geraspte kokos
- zout

Vorbereiding

Maak eerst de kokosmasala. Verhit een kleine pan voor op matig vuur, met de olie. Voeg daarna gember, knoflook, sjalotjes, chilipepers en kokos toe en bak dit één minuut. Voeg daarna de Paradijshofcurry toe en bak totdat het geheel goudbruin is. Voeg een beetje water toe als het teveel aanbakt. Laat de masala afkoelen. Maak er daarna een zachte pasta van, in de blender, met een klein beetje water.

Bereiding

Verhit 2 eetlepels olie in de pan en voeg de laurierbladeren, groene chilipepers, ui en de kurkuma toe. Bak zachtjes aan totdat de uien goudbruin zijn, voeg dan de geblenderde kokosmasala toe en bak dit een paar minuten. Voeg daarna de rode pepers en de versgeraspte kokos toe; bak deze ingrediënten ook een paar minuten. Voeg als laatste de tomaten toe en laat zachtjes sudderen, totdat de saus één geheel wordt.

Verhit in een andere - grote - pan op hoog vuur. Voeg olie toe en daarna de stukken kip. Bak op hoog vuur, totdat de kip mooi goudbruin is. Breng het vuur terug tot matig en voeg dan de saus toe. Laat nu de saus zachtjes pruttelen gedurende 20 minuten. Op het eind zal de olie zich wat scheiden van de saus. Haal de kipfilets eerder uit de pan - niet al te lang na het goudbruin bakken - om te voorkomen dat deze te droog worden. Hou de filets even warm met aluminiumfolie.

Zodra ook de poten gaar zijn, voegt u de filets weer toe. Haal daarna de pan van het vuur en controleer de smaak, voeg eventueel nog zout en peper toe. Serveer het gerecht warm met de versgeraspte kokos en de geroosterde kokosnoot vlokken.