

Kip Kardemom Curry

Bij dit recept maakt u zelf een masala, waaraan u de Bombay Betsy Curry van Paradijshof toevoegt. Wijnsuggestie: een Chardonnay uit de nieuwe wereld, met stevige vanille en houttonen. Een Gewurtztraminer of een robuuste Pinot Gris past er ook goed bij. Serveer met witte rijst, een frisse salade of een groentegerecht naar keuze.

Ingrediënten

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 1 kilo kippendijen- 250 ml yoghurt- de zaden van 8 kardemompeulen- 1 eetlepel gember, geschild en fijngehakt- 1 knoflookbol, alle tenen gepeld en fijngesneden- 1 verse rode chilipeper- 6 afgestreken eetlepels Bombay Betsy curry van Paradijshof | <ul style="list-style-type: none">- 4 eetlepels plantaardige olie- 1 grote ui, fijngesnipperd- 4 tomaten, grof gesneden- 1 stukje verse geelwortel (kurkuma)- 1 laurierblaadje- 350 ml koud water- halve theelepel venkelzaad- halve theelepel chilipoeder- handvol koriander, fijngesneden |
|---|---|

Vorbereiding

Maak eerst de masala door kardemom, gember, knoflook, venkelzaad en chilipoeder tot een pasta fijn te malen in een vijzel. Voeg dit toe aan de yoghurt samen met de curry van Paradijshof en roer goed door. Strooi zout over de kip en voeg het masala-curry mengsel toe. Meng het geheel goed en laat de kip minimaal een uur marineren.

Bereiding

Zet een grote pan op hoog vuur. Doe de olie in de pan en wacht tot er damp vanaf komt. Voeg dan de ui toe en bak totdat deze goudbruin is. Haal de pan van het vuur. Voeg de kip toe, met zoveel mogelijk van de marinade. Voeg de gehakte tomaten, verse koriander en het laurierblaadje toe. Zet de pan terug op het vuur - roer niet totdat u langzaam olie aan de oppervlakte ziet verschijnen. Voeg in dit stadium heel voorzichtig (beetje voor beetje) het koude water toe en breng het geheel aan de kook.

Zet het vuur daarna laag en doe een deksel op de pan. Laat het geheel zachtjes pruttelen totdat de kip zacht en gaar is. Serveer.