Hoofdgerechten / India

Boterkip (Murgh Makhani)

In de tandoor verkoolde kippendijen genesteld in een fluweelzachte, blozen-oranje tomatenroomsaus, geparfumeerd met kasuri methi en kardemom – uitgevonden in het Delhi van de jaren vijftig en nog steeds het gerecht dat jaarlijks een miljoen mensen kennis laat maken met de Indiase keuken.

Tijd 300 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 800 g Kippendijen zonder bot, zonder vel
- ☐ 150 g Volle yoghurt
- ☐ 30 g Gember-knoflookpasta (gelijke delen, fijngemalen)
- ☐ 10 g Kashmiri-chilipoeder (of milde chili voor de kleur)
- ☐ 8 g Garam masala
- ☐ 400 g Tomatenpassata (gezeefde tomaten)
- ☐ 120 ml Slagroom (35%+ vet)
- ☐ 60 g Ongezouten boter
- ☐ 5 g Kasuri methi (gedroogde fenegriekbladeren), geplet tussen de handpalmen
- ☐ 4 peulen Groene kardemompeulen, licht geplet
- ☐ 150 g Witte ui, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 5 g suiker (wit of rietsuiker)
- ☐ 8 g Fijn zeezout

Zo maak je het.

01 Meng in een grote kom de yoghurt, gember-knoflookpasta, Kashmiri-chilipoeder, de helft van de garam masala en zout. Meng goed. Snijd de kippendijen in met drie ondiepe diagonale sneden aan elke kant; hierdoor kan de marinade doordringen en ontstaat er meer oppervlak voor verkoling. Voeg de kip toe en draai totdat elk stuk gelijkmatig bedekt is met de diep oranjerode marinade. Dek af en zet minimaal 4 uur in de koelkast, en bij voorkeur een hele nacht. Het melkzuur van de yoghurt maakt de eiwitvezels mals; de chili kleurt de korst; de gember-knoflook dringt diep door.

02 Zet het ovenrek op de hoogste stand en verwarm de grill voor op de maximale stand. Bekleed een zware bakplaat met folie en leg de gemarineerde stukken kip in een enkele laag, waarbij je de overtollige marinade afschudt. Rooster de kip 8-10 minuten en draai hem halverwege een keer om, totdat de kip gaar is en de marinade op het oppervlak donkerbruin-zwarte vlekken vertoont. Over deze char-kenmerken valt niet te onderhandelen; ze zijn niet alleen visueel, ze vormen een intrinsiek smaakelement van makhani (de char die voorkomt in een tandoor bij 450°C). Haal ze eruit, laat 5 minuten rusten en snij ze vervolgens in grote stukken.

03 Smelt de boter in een grote, zware pan op middelhoog vuur. Voeg de gemalen kardemompeulen toe en kook gedurende 30 seconden tot ze geurig zijn; de boter schuimt en de kardemom gaat sissen. Voeg de gesneden ui toe en kook, onder regelmatig roeren, gedurende 15–18 minuten tot ze diep goudbruin is (niet alleen doorschijnend) – dit is de meest tijdkritische stap. De Maillard-reactie in de ui geeft de saus zoetheid en body. Voeg de passata, Kashmiri-chilipoeder en de resterende garam masala toe. Kook op middelhoog vuur gedurende 15–20 minuten, onder regelmatig roeren, totdat de boter zichtbaar loskomt van de tomatenmassa. Dit is 'bhunoing' en geeft aan dat de saus eerder gaar dan rauw is.

04 Verwijder de kardemompeulen. Laat de saus 5 minuten afkoelen en mix vervolgens tot een volledig gladde massa met een staafmixer of door het in batches over te brengen naar een standblender. Een goed gemengde makhanisaus is zijdezacht en vachtdik, zonder zichtbare uien- of tomatenvezels. Als je een standblender gebruikt, houd dan het deksel vast met een opgevouwen theedoek en begin op de laagste snelheid; hete vloeistoffen zetten uit in afgesloten blenders. Passeer desgewenst door een fijnmazige zeef voor een ultragladde afwerking (restaurants wel; thuiskoks hoeven niet).

05 Doe de gladde saus terug in de pan op middelhoog vuur. Voeg de verkoolde stukjes kip toe en roer om te coaten. Laat het 10 minuten zachtjes sudderen – de kip is klaar met koken en de houtskoolsmaak dringt door in de saus. Giet de slagroom erbij en roer. Voeg de resterende boter in kleine blokjes toe en roer tot deze in een glanzende emulsie in de saus smelt. Verpletter de kasuri methi tussen je handpalmen, direct boven de pot; er komt een kenmerkend bitterzoet, esdoornaroma vrij dat kenmerkend is voor makhani. Voeg suiker toe om de zuurgraad in evenwicht te brengen. Smaak: de saus moet romig, licht gekruid, licht rokerig en perfect in balans tussen zoet en zuur zijn.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / butter-chicken