Hoofdgerechten / India

Kip Tikka Masala

Verkoolde, in yoghurt gemarineerde kip gevouwen in een fluweelzachte, naar fenegriek geurende tomatenjus verrijkt met room – rokerig aan de randen, warm en rond in de kern. Het gerecht dat een brug slaat tussen een Punjabi-tandoor en een Brits curryhuis.

Tijd 330 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Kippendij zonder been (in stukjes van 4 cm gesneden)
- ☐ 30 delen Volle yoghurt (dik/Griekse stijl)
- ☐ 8 delen Gember-knoflookpasta
- ☐ 3 delen Garam masala
- ☐ 3 delen Kashmiri rode chilipoeder (dieprood, mild)
- ☐ 35 delen gele ui (fijngesneden)
- ☐ 60 delen Tomatenpassata / gladde puree
- ☐ 25 delen Slagroom
- ☐ 1 delen gedroogde fenegriekbladeren (kasuri methi)
- ☐ 12 delen Ghee of neutrale olie
- ☐ 2 delen Fijn zout

Zo maak je het.

01 Klop de yoghurt los met de helft van de gember-knoflookpasta, een derde van de garam masala, tweederde van de Kashmiri-chili en de helft van het zout. Bestrijk de stukken kippendij grondig, dek af en zet ze minimaal 4 uur in de koelkast – een nacht is beter. De zure en levende culturen in de yoghurt maken het vlees mals, terwijl de chili het diep steenrood kleurt.

02 Rooster de kip hard en snel onder de grill, in een gloeiend hete gietijzeren pan of boven open vuur. Je wilt diepzwarte plekken terwijl de binnenkant net gaar blijft – ongeveer 3-4 minuten per kant. Kook het niet door om te drogen; het eindigt in de jus. De verschroeide marinade is de ziel van 'tikka' en brengt de rook met zich mee.

03 Verhit de ghee en bak de ui in 8-10 minuten goudbruin. Voeg de resterende gember-knoflookpasta toe en kook de rauwheid ervan gedurende 1 minuut. Voeg de resterende Kashmiri-chili en de passata met het resterende zout toe. Bhuna – bak en roer op middelhoog vuur – tot de tomaat donker wordt, strakker wordt en het vet aan de randen loslaat, ongeveer 10-12 minuten. Dit braden, en niet alleen maar sudderen, zorgt voor diepte.

04 Vouw de verkoolde kip (en eventuele rustende sappen) met voldoende water in de masalabasis om een dikke jus te maken. Laat 6-8 minuten zachtjes sudderen tot de kip gaar is en de saus heeft opgenomen. Roer de room en de resterende garam masala erdoor, plet de gedroogde fenegriekblaadjes tussen je handpalmen en strooi ze erin. Laat nog 2 minuten sudderen – niet hard koken zodra de room erin is – en zet het vuur uit voordat je het serveert.

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 / chicken-tikka-masala