Hoofdgerechten / India

Boter kip



In yoghurt gemarineerde kip, geroosterd, in een tomaten-roomsaus afgewerkt met fenegriek.

Tijd 70 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 700 g Kippendij zonder botten
- ☐ 20 g Gember – geraspt
- ☐ 2 theelepels Garam masala
- ☐ 0,5 theelepel kurkuma
- ☐ 1 stuk ui
- ☐ 120 ml Dubbele room
- ☐ 1 eetl Kasuri-methi
- ☐ 150 g Dikke yoghurt
- ☐ 4 teentjes knoflook
- ☐ 1 theelepel Kashmiri-chilipoeder
- ☐ 400 g Tomaten uit blik
- ☐ 60 g Boter
- ☐ 40 g Cashewnoten — geweekt in kokend water
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Meng de yoghurt met de helft van de gember, knoflook en kruiden, breng op smaak en marineer de kip minimaal een uur, bij voorkeur een hele nacht.

02 Braad de kip twintig minuten op 220 °C, of schroei hem in een gloeiend hete pan tot er donkere schroeiplekken ontstaan. Het mag van binnen iets gaar blijven; de saus maakt het af.

03 Smelt de boter en bak de ui met de rest van de gember en knoflook goudbruin. Voeg de tomaten en de kruiden toe en kook een kwartiertje.

04 Meng de saus met de geweekte cashewnoten tot een gladde massa en doe het terug in de pan. Het zijn de cashewnoten, en niet de bloem, die de saus zijn body geven.

05 Doe de kip terug in de saus, giet de room erbij en verwarm hem gedurende vijf minuten zonder te laten koken. Plet de kasuri methi tussen je handpalmen, roer het erdoor en haal de pan eraf.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Yuvraj Singh 97 / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / murgh-makhani