



Chicken madras (pittige kipcurry)

Een vurige Zuid-Indiase curry met kip in een diepe, kruidige tomatensaus. Lekker pittig, maar de hoeveelheid chilipoeder pas je makkelijk aan naar eigen smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 600 gr kipfilet, in blokjes
- 2 uien, fijngesnipperd
- 3 rijpe tomaten, gepureerd
- 3 teentjes knoflook, geperst
- 1 stukje verse gember (2 cm), geraspt
- 3 el zonnebloemolie
- 1 kl komijnzaad
- 1 kl kurkuma
- 1 el gemalen komijn

1 el gemalen koriander
1,5 kl chilipoeder
1 kl paprikapoeder
1 kl garam masala
200 ml water
1 kl zout
1 el citroensap
een handvol verse koriander, grof gehakt

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olie in een ruime pan op middelhoog vuur en voeg het komijnzaad toe. Bak het zaad al roerend aan tot het begint te geuren, ongeveer 30 seconden.
- 2.** Voeg de gesnipperde uien toe en fruit ze op een matig vuur tot ze zacht en goudbruin zijn, ongeveer 8 minuten. Voeg dan de knoflook en de gember toe en bak nog 1 minuut mee.
- 3.** Strooi de kurkuma, gemalen komijn, gemalen koriander, chilipoeder en paprikapoeder over de uien en roer alles goed door. Bak de kruiden 1 minuut aan zodat ze hun aroma vrijgeven.
- 4.** Voeg de gepureerde tomaten toe, roer goed en laat de saus op een matig vuur 8 tot 10 minuten indikken tot de olie zich van de saus begint te scheiden. Dat is het teken dat de smaakbasis klaar is.
- 5.** Voeg de kipblokjes toe en bak ze al omscheppend rondom aan tot ze niet meer rauw zien, ongeveer 3 minuten.
- 6.** Giet het water erbij, breng aan de kook en laat de curry vervolgens 15 minuten zachtjes stoven op een laag vuur met het deksel half op de pan, tot de kip volledig gaar is en de saus mooi is ingedikt.
- 7.** Roer de garam masala en het citroensap erdoor. Proef en breng verder op smaak met zout.
- 8.** Werk af met de verse koriander en serveer onmiddellijk.

Tip

Wil je een mildere versie, halveer dan de hoeveelheid chilipoeder. Wil je extra pit, voeg dan een vers groen chilipepertje toe samen met de knoflook en gember.

Lekker met

Serveer met gestoomde basmatirijst of verse naan.

Dranktip

Een gekoeld lager of een frisse mango lassi tempert de pit van de curry aangenaam.

Ontdek meer recepten op kookpot.be