

Curry kikkererwten

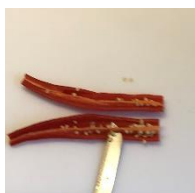
Wat heb je nodig

150 gram kikkererwten (blik)
200 gram kipfilet
1 blikje tomatenblokjes
1 paprika
1 rode peper
1 rode peper

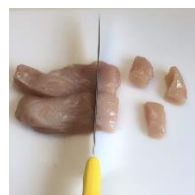
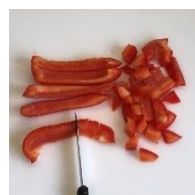
150 gram yoghurt
1 theelepel garam masala
1 snufje zwarte peper
1 eetlepel olie



Doe de kikkererwten in een zeef.
Spoel ze goed af onder de koude kraan.
Laat de kikkererwten goed uitlekken.



Was de rode peper en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de peper in de lengte doormidden.
Haal de zadjes eruit.
Snijd de rode peper in kleine stukjes.



Was de paprika en snijd hem doormidden.
Haal de zaden eruit.
Snijd de paprika in kleine stukjes.
Snijd de kipfilet in stukjes en strooi de peper erover.



Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de kipfilet in de hapjespan.
Bak de kipfilet al omscheppend 3 minuten.



Doe de paprika en de rode peper bij de kipfilet.
Roer alles door elkaar.
Bak het al omscheppend 2 minuten.



Doe de tomatenblokjes en de yoghurt erbij.
Doe de garam masala er ook bij.
Meng alles goed door elkaar.
Breng het aan de kook en zet de kookplaat op de laagste stand.



Laat het 20 minuten zachtjes koken.
Doe de kikkererwten erbij en roer het door elkaar.
Laat het nog 5 minuten meewarmen.
Lekker met rijst.