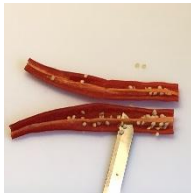
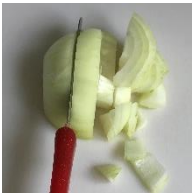


Kip madras

Wat heb je nodig

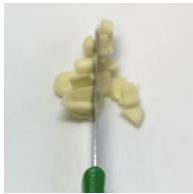
300 gram kipdijfilet
1 blikje tomatenblokjes
2 teentjes knoflook
1 ui
1 rode peper
1 theelepel garam masala
2 snufjes zout

½ theelepel ketoembar
1 theelepel gemberpoeder
½ theelepel kurkuma
1 snufje chilipoeder
½ theelepel gemalen komijn
1 eetlepel olie



Pel de ui en snijd hem in stukken.

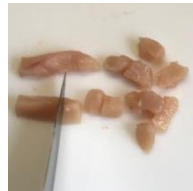
Was de rode peper en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd hem in de lengte door de helft en haal de zaden eruit.
Snijd de rode peper in stukken.



Pel de teentjes knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de knoflook in stukjes.
Doe de ui in de hakmolen of blender.
Doe de rode peper en de knoflook er ook bij.



Zet het deksel op de hakmolen.
Hak het tot een fijne puree.
Dit duurt ongeveer 2 minuten.



Snijd de kipdijfilet in kleine stukjes.
Leg ze op een bord.
Strooi het zout over de kip.



Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de puree in de hapjespan.
Bak het al omscheppend 2 minuten.



Doe de garam masala, gemalen komijn en ketoembar erbij.
Doe de gemberpoeder, kurkuma en chilipoeder er ook bij.
Meng het goed door elkaar en bak 1 minuut op een lagere stand.
Doe de kipfilet erbij en bak al omscheppend 10 minuten.



Doe de tomatenblokjes in de hapjespan.
Roer alles goed door elkaar.
Laat het 20 minuten zachtjes sudderen, af en toe roeren.
Lekker met rijst en boontjes.