

Butter chicken

Wat heb je nodig

200 gram kipfilet
1 cm gember
½ eetlepel garam masala
1½ eetlepel Griekse yoghurt
35 gram cashewnoten
1 kleine ui
1 teentje knoflook

200 gram tomatenblokjes
75 ml kwark
1 snufje kardemonpoeder
1 snufje kaneel
½ theelepel paprikapoeder
1 snufje peper
1 eetlepel olie



Doe de cashewnoten in de hakmolen of blender.
Maal de cashewnoten heel fijn.
Schil het stukje gember.
Snijd de gember heel fijn.



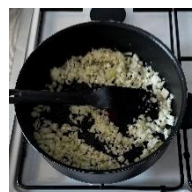
Snijd de kipfilet in stukjes.
Doe de kipfilet in een schaal.
Doe de gemalen cashewnoten er bij.



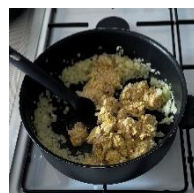
Doe de garam masala en de gember ook in de schaal.
Doe de yoghurt er ook bij en meng alles door elkaar.
Dek de schaal af met huishoudfolie.
Zet de kip in de yoghurtmarinade, 1 uur in de koelkast.



Pel de ui en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de ui in kleine stukjes.
Pel het teentje knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de knoflook in kleine stukjes.



Doe olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie wam worden op de middelste stand.
Doe de ui en de knoflook in de hapjespan.
Bak ze al omscheppend 3 minuten.



Doe de kip en de yoghurtmarinade in de hapjespan.
Bak het al omscheppend 8 minuten.
Doe de tomatenblokjes erbij en roer het goed door elkaar.
Zet de kookplaat op de laagste stand.



Doe de kwark, kardemon en paprikapoeder erbij.
Doe de kaneel en de peper er ook bij.
Roer alles door elkaar en laat 10 minuten zachtjes koken.
Geef hier rijst en een komkommersalade bij.