***KIP TIKKA MASSALA voor 6 pers***



4 grote kipfilets ( kan tot 6 grote kipfilets aan )

***Voor marinade*** :

20 gr gember, geschild

4 teentjes look

Sap van 1 citroen

120 gr yoghurt

1 eetlepel paprikapoeder

½ eetlepel tandoori kruiden

1 eetlepel koriander ( gedroogd )

1 eetlepel garam masale

½ koffielepel kardemon

***Voor de saus*** :

2 lookteentjes

1 ui

2 blikjes tomatenstukjes ( of 500 gr passata )

1 brikje kokosmelk ( 200 gr )

½ koffielepel tandoori kruid

½ koffielepel kaneel

1 koffielepel garam masala

1 koffielepel kurkuma

1 koffielepel komijn

***Voor de afwerking*** :

50 gr amandelen

Handvol verse koriander

Chris Van Gompel – advisor Thermomix – [simoens.chris@skynet.be](mailto:simoens.chris@skynet.be) – 0476/39.91.83 – fb:chriskookt - www.chriskookt.be



50 gr amandelen en handvol verse koriander in de MB : ***1 sec/turbo***.

Haal uit en zet opzij.

Zonder maatbeker te reinigen : voeg toe : 20 gr gember, geschild en 4 tenen look, hakken ***3 sec/sn8***. Open beker en schraap naar beneden.

Voeg toe : sap van 1 citroen, 120 gr yoghurt, 1 eetlepel paprika, ½ eetlepel tandoori kruid, 1 eetlepel koriander, 1 eetlepel garam masala, ½ koffielepel kardemon en mix :

***5 sec/sn5***

Snij ondertussen kipfilets in blokjes van 2/2 cm. En voeg ze toe bij de marinade. Zet koud weg.

Doe 2 lookteentjes en 1 ui in de MB ***5 sec/sn5***. Schraap naar beneden en voeg 10 gr arachide olie of beetje ghee (geklaarde boter) toe : ***3 min/100°/sn1***

Voeg nu toe : de blokjes tomatenstukjes, klein blikje kokosroom, ½ koffielepel tandoori kruiden, ½ koffielepel kaneel, 1 koffielepel garam masala, 1 koffielepel kurkuma, 1 koffielepel komijn.

Stel in ***10 min/varoma/LINKS/sn1.5***

Voeg de kipfilets toe aan de varomaschalen. Zorg voor een gaatjes in het midden. Zet na de 10 min. de schalen op de MB en stel in :

***15 min/varoma/LINKS/sn2***

Controleer gaarheid en smaak

Doe de gare kipfiletstukjes in een grote pot, meng met de saus en bestrooi met de amandel-koriander-afwerking.

Lekker met rijst, broodjes…

Chris Van Gompel – advisor Thermomix – [simoens.chris@skynet.be](mailto:simoens.chris@skynet.be) – 0476/39.91.83 – fb:chriskookt - www.chriskookt.be