KIP MADRAS

Land: Indiaas
Maaltijd: KNORR wereldgerechten
Porties: 2 personen
Bereidingstijd: 30 minuten

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 250 gram **kippendijen of kipfilet** (zonder bot)
- 1 grote **ui**
- 2 teentjes **knoflook**
- 2 **rode pepers** (of naar smaak)
- 2 cm **verse gember**
- 1 grote **tomaat**
- 1,5 tl **garam masala**
- 1 tl **gemalen koriander**
- 0,5 tl **kurkuma**
- 0,5 tl **gemalen komijn**
- 200 ml **kokosmelk**

WAT GA JE DOEN

Snijd de ui in halve ringen. Verhit een beetje olie in een braadpan en bak hierin de uienringen tot ze goed bruin zijn. Schep regelmatig om.

Hak ondertussen de knoflook, rode peper en gember fijn. Snijd de kippendijen in blokjes. Snijd ook de tomaat in kleine blokjes.

Voeg de knoflook, rode peper en gember aan de uienringen toe als deze bruin zijn. Bak 1 minuut mee en voeg dan ook de kippendijen toe. Bak kort tot de kippendijen rondom een beetje beginnen te verkleuren en voeg dan eerst de garam masala, koriander, komijn en kurkuma toe en na 1 minuut ook de tomaat en kokosmelk. Breng op smaak met wat peper en zout. Laat op laag vuur met het deksel op de pan zo'n 15 minuten pruttelen tot de kippendijen gaar zijn.

Lekker met rijst of **naan** en onderstaande spinazie met cherrytomaatjes.

BIJGERECHT – SPINAZIE MET CHERRYTOMAATJES (2 PERS.)

Ingrediënten

- 300 gram verse spinazie
- 250 gram cherrytomaatjes

- 2 cm verse gember
- 1 el tomatenpuree
- 0,5 tl komijn

Wat ga je doen

Was de spinazie (als dat nog niet gedaan is in de winkel). Halveer de cherrytomaatjes en snijd de gember fijn.

Verhit een beetje olie in een wok en bak hierin de gember voor ongeveer 30 seconden. Voeg dan de tomatenpuree toe en vervolgens de spinazie, cherrytomaatjes en komijn. Bak op middelhoog vuur tot de spinazie geslonken is. Breng op smaak met een beetje peper en zout en serveer bij de kip madras.

Liever een langzame versie van de Madras die uren op het vuur staat te pruttelen? Probeer dan deze fantastische Madrascurry met lamsvlees!