



BUNNY CHOW - DURBAN STYLE

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: India / Zuid-Afrika (Fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 60 minuten

Ingrediënten:

- 3 el ghee (of kokosolie)
- 1 tl komijnzaad (heel)
- 1 kaneelstokje van 5 cm
- 20 verse of bevroren curryblaadjes (toko)
- 2 middelgrote uien, gesnipperd
- 2 el [knoflook-gemberpasta](#)
- 2 groene rawitpepers, fijngehakt
- 1 el gemalen komijn
- 1 el gemalen koriander
- 1 tl cayennepeper
- 1 el Kashmiri chilipoeder (of gewone chilipoeder)
- 900 gram kippendijfilet, in hapklare stukken gesneden
- 2 middelgrote tomaten, in blokjes gesneden
- 1 el tomatenpuree
- 2 middelgrote aardappelen, in blokjes van 2,5 cm gesneden
- 225 gram koolraap, in blokjes van 2,5 cm gesneden
- 500 ml ongezouten kippenbouillon of water
- zeezout naar smaak
- 1 tl garam masala
- verse korianderblaadjes, ter garnering, optioneel
- 4 witte harde bollen

Bereiding:

- Verhit in een braadpan met dikke bodem 3 eetlepels ghee op middelhoog vuur.
- Voeg, zodra de ghee heet is, het komijnzaad, het kaneelstokje en de curryblaadjes toe.
- Roer alles ongeveer 30 seconden door de ghee, tot de kruiden beginnen te geuren.
- Voeg vervolgens de gesnipperde uien toe en bak ze ongeveer 5 minuten mee, tot ze zacht en glazig zijn.
- Voeg de knoflook-gemberpasta toe en bak dit al omscheppend 30 seconden mee.
- Doe de fijngehakte rawitpepers, de gemalen komijn, gemalen koriander, cayennepeper en Kashmiri chilipoeder erbij en bak alles al omscheppend nog eens 30 seconden mee.
- Voeg de tomatenpuree toe en bak deze 1 minuut mee.
- Voeg de tomatenblokjes toe en roer alles goed door elkaar.
- Voeg daarna de blokjes aardappel en koolraap toe en giet er net genoeg water bij om alles te bedekken.
- Zet de deksel op de pan en laat de groenten 25 minuten sudderen, tot de koolraap zacht is.
- Doe vervolgens de stukjes kip erbij en voeg zoveel water toe dat alles opnieuw net onder staat.
- Laat het geheel 20 minuten sudderen, tot de kip gaar is.
- Haal daarna de deksel van de pan en laat het gerecht verder sudderen tot er een dikke saus ontstaat.
- Snijd ondertussen de kapjes van de harde bollen en pluk het kruim er grotendeels uit.
- Schep de Bunny Chow in de bollen en garneer met garam masala en verse koriander.
- Je kunt de Bunny Chow natuurlijk ook gewoon met rijst serveren.

स्वादिष्ट भोजन का आनंद लें

Jabulela ukudla!

22-11-2025