



KIP KEEMA SHIMLA MIRCH

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: India

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 20 minuten voor de basissaus + 15 minuten voor de rest van de bereiding

Ingrediënten:

- 4 el koolzaadolie
- 1 middelgrote ui, grof gesneden
- 2 grote groene paprika, in blokjes van 1 x 1 cm gesneden
- 1 groene chilipeper, zaadlijsten verwijderd en fijngesneden
- 3 el [knoflook-gemberpasta](#)
- 2 el kerrie madras poeder
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl korianderpoeder
- 1 tl (kashmir) chilipoeder
- ½ tl kurkumapoeder
- 1 el tomatenpuree
- 600 ml [basiscurrysaus \(zie recept\)](#)
- 750 gram kipgehakt
- 250 ml kokosroom
- 5 kleine tomaten, in kwarten gesneden

Ingrediënten garnering:

- 1 groene peper, in dunne ringetjes gesneden
- 4 lente-uitjes, in dunne ringetjes gesneden
- 4 el verse koriander, fijngehakt
- reepjes gember julienne gesneden

Bereiding:

- Verhit de olie in een ruime hapjespan of wok op middelhoog vuur.
- Voeg de paprika, ui en fijngesneden groene chilipeper toe en fruit het geheel 3 - 4 tot de groenten glazig zijn, maar nog niet zacht.
- Voeg de knoflook-gemberpasta er bij en fruit deze al roerend 1 minuutje mee.
- Voeg het gehakt toe aan de pan en druk deze in een dunne plak een beetje aan.
- Laat 3 - 4 minuten bakken en schep dan om
- Laat nogmaals 3 minuten bakken en schep hem daarna met een pollepel in grove stukken.
- Voeg de kerrie-, komijn-, kurkuma-, koriander- en (kashmir) chilipoeder toe en bak deze al omscheppend even 2 minuten mee.
- Voeg 3 eetlepels tomatenpuree toe en bak deze ook 2 minuten mee.
- Giet 250 ml van de basiscurrysaus er bij en breng het geheel aan de kook.
- Laat zonder te roeren 10 minuten onafgedekt zeer zachtjes koken.
- Giet na 10 minuten de rest van de basiscurrysaus er bij en breng al roerend aan de kook.
- Laat 5 minuten zachtjes koken en voeg de laatste 2 minuten de partjes tomaat er bij.
- Serveer de Kip Keema Shima Mirch met de koriander, lente-ui- en groene peperringetjes als garnering.
- Serveer met rijst en/of naanbrood.

खाना खाइए

Khaana khaiye

14-10-2025