



TIKKA MASALA VAN KIP VAN DE BBQ MET CHAPITA'S

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: India

Gang: Hoofdgerecht / Streetfood

Hoeveelheid: 4 / 8 personen

Tijd: 2 uur marinieren + 25 minuten bereiden

Ingrediënten:

- 500 gram kippendijfilet
- 3 cm verse gember, geraspt
- 3 tenen knoflook, fijngesneden
- 2 tl (Kashmir) chilipoeder
- gemalen zeezout
- versgemalen zwarte peper
- 3 el verse korianderblaadjes, grof gehakt
- 2 el zonnebloemolie
- sap van 1 limoen
- 1 ui, fijn gesnipperd
- 1 verserode chile peper, van zaadlijsten ontdaan en fijn gehakt
- 2 tl kurkuma
- 300 ml volle slagroom
- sap van ½ citroen
- 8 kleine chapati's

Bereiding:

- Snij de kippendijfilet in blokjes van 2 x 2 cm en leg ze in een glazen of kunststof kom.
- Voeg de gember, knoflook, chilipoeder, zout, peper, koriander limoensap en 1 eetlepel zonnenbloemolie toe en meng alles goed door elkaar.
- Zet de kip minimaal 2 uur in de koelkast om te marineren.
- Richt je BBQ in voor direct grillen met twee temperatuurzones. Dus 1 zone met veel kolen en 1 zone met weinig tot bijna geen kolen.
- Plaats het rooster 20 cm boven de houtskool.
- Rijg het gemarineerde kippenvlees aan metalen (of geweekte houten) spiesje en leg ze 10 - 12 minuten op de hete zijde van de BBQ.
- Draai de spiesjes regelmatig om.
- Mocht de kip dreigen aan te branden, verplaats ze dan naar het koelere gedeelte en laat ze met gesloten deksel garen.
- Verhit ondertussen de resterende zonnebloemolie in een cast-iron pan boven het hete gedeelte en fruit de gesnipperde uien en rode chilipeper in 5 - 6 minuten goudbruin.
- Voeg de kurkuma toe en laat deze 20 seconden meebakken.
- Giet de room er bij en laat de saus 3 minuten zachtjes koken.
- Haal de gare kip van de spiesen en roer de stukjes door de roomsaus.
- Laat het geheel 5 minuten rustig pruttelen.
- Breng de curry op smaak met zeezout en zwarte peper.
- Schep de Tikka Masala in de versgebakken chapati's en garneer met verse koriander blaadjes.

शुभ भोजन

Shubh Bhojan

29-08-2024