MAISON PRIMAGO

# KIP TANDOORI

**Ingrediënten 4 personen**

- 500 gram kipdijenfilet
- 2 el yoghurt
- 1 rode ui
- 20 gram tandoori kruiden*
- 125 ml Crême fraiche/slagroom, koffieroom of 200 ml kokosmelk
- 1 tl. kerriepoeder
- 1 el. mosterd
- blikje tomatenpuree
- eventueel nog zout en/of sambal manis toevoegen
- paar takjes verse koriander of peterselie

**Ingrediënten Tandoori kruiden (voor 60 gram kruiden)**

- 1 halve el zwarte peper
- 2 el komijnpoeder (djintin)
- 2 el korianderpoeder (ketoembar)
- 1 halve tl kruidnagelpoeder
- 5 el paprikapoeder
- 1 el gerookte paprikapoeder
- 1 halve el cayennepeper
- 1 halve el kaneelpoeder
- 1 theelepel nootmuskaat
- 1 halve el gember (djahé)
- 1 halve el zeezout
- 2 el knoflookpoeder

**Bereiding Tandoori kruiden**

**Stap 1**

Rooster alle kruiden in een pan, schud het regelmatig heen en weer tot je de geur echt goed begint te ruiken. Doe het mengsel in een (vijzel)kom om af te koelen.

**Stap 2**

Maak nu in de vijzel een egaal mengsel van je kruiden door het goed te stampen en te malen. Laat de smaken en geuren goed vrijkomen.

**Stap 3**

Bewaar het kruidenmengel in een potje

**Bereiding Kip Tandoori**

**Stap 1**

Kip in blokjes snijden en inwrijven met 20 gram tandoori kruiden en de yoghurt. Laat dit even 10 minuten intrekken.

Ui snipperen en fruiten, kip in pan en bruin bakken. Kerrie, mosterd en tomaten puree erdoor roeren.

**Stap 2**

Pan van vuur nemen en iets af laten koelen en dan pas room erdoor (anders gaat room schiften)

Nog even langzaam verwarmen en dan de peterselie of koriander erdoor.

Proef de tandoori en eventueel nog op smaak brengen met zout en/of sambal manis