MAISON PRIMAGO

MANGOCHUTNEY MET KIP

Ingrediënten saus voor 4 personen:

- 250 gram mango stukjes (vers of uit de diepvries)
- 1 teentje geraspte knoflook
- 1 kleine gesnipperde rode ui
- 3 el citroensap
- 4 el sinaasappelsap
- 4 el rode wijnazijn
- halve tl garam masala kruiden
- halve tl kerriepoeder
- 1 el honing
- 2 el bruine suiker
- 2 tl geraspte gember
- 1 tl chilivlokken/cayennepeper
- 1 el olie
- zout
- 100 ml kookroom voor warme gerechten (optioneel)

Ingrediënten gegrilde kip voor 4 personen

- 500 gram kipdijfilet
- halve tl garam masala kruiden
- 1 tl kurkuma
- 2 tl aromat

Bereiding saus:

Stap 1

Meng het citroensap met de wijnazijn, kerriepoeder en garam masala

Stap 2

Verhit de olie en fruit de ui en voeg de peper, gember, knoflook toe en bak dit kort mee.

Roer de stukjes mango erdoor. Voeg nu de citroen, azijn , bruine suiker en honing toe. Breng het aan de kook en laat het circa 15 minuten zachtjes doorkoken

Stap 3

Voeg nu sinaasappelsap toe en laat het nog circa 30 minuten sudderen. Voeg eventueel wat water toe als het droog kookt. Proef de saus en voeg eventueel nog een snufje zout toe.

Stap 4 (optioneel)

Afhankelijk hoe je de saus gaat gebruiken kun je de saus romiger maken door 100 ml kookroom aan de chutney toe te voegen.

Bereiding met kip

Stap 1

Kip in blokjes snijden (of heel laten) en inwrijven met de kruiden. Laat dit even 10 minuten intrekken.

Stap 2

Verhit een grillpan en grill de kip (zonder toevoeging van olie want kipdijfilet is van zichzelf wat vetter dan kipfilet) gaar en bruin.

Serveer de kip met mangochutney en basmati rijst