REISHUNGER
INDIAN CURRY
BUTTER CHICKEN

INGREDIËNTEN

4x

IN DE BOX

2 x 200 gr basmati rijst

2 x 50 gr butter chicken curry kruidenpasta

5 gr Indiase rijstkruidenmix

2 x 250 ml kokosmelk

50 gr cashewnoten

WAT JE VERDER NOG NODIG HEBT

- [ ] 600 gr kipfilet
- [ ] 300 gr tomatenblokjes
- [ ] Verse koriander
- [ ] Naar eigen voorkeur een scheut room
- [ ] 200 gr yoghurt
- [ ] 75 gr boter
- [ ] Zout

BEREIDING

30 MIN. + 2 UUR MARINEREN

MARINADE

1. Kipfilet in stukjes snijden. 100 gr butter chicken kruidenpasta met 200 gr yoghurt vermengen en het vlees daarin een paar uur marineren.

RIJST

2. De rijst samen met de Indiase rijstkruidenmix koken, zoals op de verpakking vermeld staat. Als de rijst gaar is, de kruiden weghalen.

BUTTER CHICKEN

3. Cashewnoten zonder olie of boter in een pan braden. Daarna even opzij zetten.

4. In een pan 6-8 el boter opwarmen en het gemarineerde vlees daarin kort bakken.

5. 400 ml kokosmelk, 300 gr tomatenblokjes en 3 tl zout toevoegen. Op een laag vuurtje met gesloten deksel 10-15 minuten verder laten sudderen totdat alles gaar is.

6. Met de cashewnoten, verse koriander en eventueel nog een scheut room garneren.

VOOR EEN VEGAN VARIANT

i. In plaats van vlees 600 gr tofu of seitan gebruiken. De boter kan je door margarine op basis van soja vervangen en de gewone yoghurt door amandelyoghurt.