



4 personen



gemakkelijk



20 min. voorbereiding



60 min. baktijd

Curry met kikkererwten en kip

Benodigheden

3 kippenbouten, gehalveerd
 2 uien, gesnipperd
 5 teentjes knoflook
 2 cm geraspte verse gember
 3 tl kerrie masala of garam
 masala
 1 tl kurkuma
 zout
 1 el rietsuiker
 olijfolie
 1 rode verse peper
 1 bos koriander
 400 g kikkererwten/bruine bonen
 uit pot (of 240 g gedroogde
 kikkererwten weken en koken)
 1 gele paprika, in grove stukken
 1 blok santen + 400 ml water
 100 ml water
 kippenbouillon
 1 el tomatenpuree

- 1 Braad de gehalveerde kippenbouten (in olijfolie) tot het vel goudbruin kleurt en bestrooi ze dan met wat zout.
- 2 Ondertussen ga je aan de slag met de currypasta. Meng in een keukenmachine de helft van de koriander, de twee uien, knoflooktenen, kippenbouillon, gember, garam massala, kurkuma, rietsuiker, rode peper en een flinke scheut olijfolie. Maal dit mengsel fijn tot een gladde currypasta.
- 3 Haal de kippenbouten uit de pan en voeg nu de paprika en kikkererwten toe aan het braadvet.
- 4 Lepel de currypasta en de tomatenpuree bij het braadvet in de pan. Blijf goed roeren.
- 5 Blus het geheel af met 400 ml kokosmelk (in dit recept vervangen door 1 blok santen met 400 ml water) en water.
- 6 Voeg ten slotte de kippenbouten toe. Kook de curry in 35 minuten gaar. De saus zal indikken. Serveer met witte rijst en garneer met koriander (en/of verse munt). Heerlijk!

Recept van mytaste.nl.

Dit is een leenrecept. Graag
 (kopiëren en) bij je volgende
 bezoek aan De Nieuwe
 Graanschuur terugbrengen.
 Suggesties of opmerkingen:
 zie ommezijde!