

BUTTERCHICKEN (voor 2 personen)

INGREDIËNTEN

Grosso modo bestaat dit gerecht uit 3 delen: De kip, de groentemengeling en de saus.

Voor wat **de kip** betreft heb je nodig:

- 2 kippenfilet (1 per persoon)
- 1 tot meerdere tenen look
- 1 duimpje geraspte gember
- 1 theelepel chilipoeder
- 1 theelepel uienpoeder
- ½ tot 1 of zelfs meer theelepel(s) masala

Groentemengsel

- goede roomboter (best ongezoeten)
- ½ tot 1 ui
- 2 tenen look
- 120 gr tomaat
- 1 theelepel chilipoeder
- ½ theelepel uienpoeder
- een mespunt kaneel
- ½ theelepel masala
- 30 gr cashewnoten
- 20 gr kristalsuiker

Voor de saus

- 100ml room
- Goede schep roomboter
- 1 klein blikje tomatenpuree, afhankelijk van de smaak nog wat toe te voegen
- scheut water uit de kraan
- wat zout

Een paar takjes koreander (voor versiering)



BEREIDING

De dag vooraf (bij voorkeur):

De kippenfilets in kleinere blokken snijden, zout, chilipoeder, uienpoeder en masala toevoegen.

Goed door mekaar roeren dat alle smaken zich kunnen mengen, folie erover en een nachtje in de frigo plaatsen.

De dag zelf:

1. Look raspen, ui snijden en tomaten ontvellen en snijden. Dat mag allemaal vrij ruw.
2. Olijfolie en boter in een pan laten warmen en hier de stukjes kip goudbruin in bakken (5 à 7 minuten). De kip uit de pan nemen en apart houden op een bord.
3. De pan **niet** proper maken en in dezelfde pan terug wat boter toevoegen voor het bakken van ui + look gedurende 3 à 4 minuten. Hou dit goed in de gaten en goed doorroeren omdat look snel kan aanbakken.
Dan de tomaten toevoegen, de azijn, chilipoeder, uienpoeder, kaneel, masala, de cashew noten en de suiker. Goed doorroeren en 15 à 20 minuten laten garen (voorzichtig).
4. De hele mengeling van hierboven (3) in de blender doen, de room toevoegen en tot een gladde massa blenden.
5. Die gladde massa terug in de pan doen en laten sudderen. De roomboter en tomatenpuree toevoegen, zout en water toevoegen. Alles goed mengen.
6. Tot slot de kip terug toevoegen en eventueel nog bijkruiden met tomatenpuree en wat koreander in snijden. Die kip mag best wel wat saus hebben. Wees dus niet te zuinig maar royaal.

Verdeel over diepe borden, gooi er nog wat koreander overheen ter versiering en serveer met naanbrood of rijst.

Tip! Indien je rijst serveert... snij een handvol verse munt en roer dit doorheen de rijst.

Smakelijk!

