

Recept: Kip Tikka Masala

Een heerlijk geurende en romige Kip Tikka Masala, boordevol smaken uit de Indiase keuken. Malse stukjes kip gemarineerd in kruiden, vervolgens gebakken en gesmoord in een rijke tomaten-yoghurt saus. Perfect te combineren met rijst, boontjes of naanbrood.



Aantal personen:
4 personen



Tijd:
45 minuten



Moeilijkheidsgraad:
Gemiddeld

Ingrediënten	Hoeveelheid	Mise en Place	# personen omrekenen
Zorg ervoor dat alle ingrediënten klaarliggen.			
<u>Voor de gemarineerde kip</u>			
<input type="checkbox"/> Kipfilets	4 stuks	in blokjes van 2 cm	
<input type="checkbox"/> Bruine suiker	1 el		
<input type="checkbox"/> Currypoeder	2 el		
<input type="checkbox"/> Zout	1 kl		
<input type="checkbox"/> Paprikapoeder	1 el		
<u>Voor de saus</u>			
<input type="checkbox"/> Olie	naar behoefte		
<input type="checkbox"/> Boter	3 el		
<input type="checkbox"/> Sjalot	1 stuk	fijn gesnipperd	
<input type="checkbox"/> Gember	5 cm	geschild en geraspt	
<input type="checkbox"/> Look	3 tenen	gepeld en geperst	
<input type="checkbox"/> Tomatenpuree	140 gr		
<input type="checkbox"/> Honing	1 kl		

<input type="checkbox"/> Kurkuma	1 el		
<input type="checkbox"/> Currypoeder	1 el		
<input type="checkbox"/> Gemalen komijn	1 kl		
<input type="checkbox"/> Gemalen koriander	1 kl		
<input type="checkbox"/> Cayennepeper	1 kl		
<input type="checkbox"/> Yoghurt (natuur)	270 gr		
<input type="checkbox"/> Peper en zout	naar smaak		

Bereidingswijze (stap voor stap)

Volg de stappen en vink ze af wanneer ze voltooid zijn:

De voorbereiding

- Snijd de kipfilets in blokjes van ongeveer 2 cm.
- Marineer de kip:** Doe de bruine suiker, 2 el currypoeder, zout, peper en paprikapoeder in de grote mengkom. Roer alles goed door elkaar.
- Voeg de kipblokjes toe en roer grondig, zodat de kip mooi en gelijkmatig bedekt is met de kruiden.
- Snipper de sjalot fijn, schil de gember en pel de teentjes knoflook.

De Kip Tikka Masala

- Bak de kip:** Neem een diepe pan. Doe olie in de diepe pan en verhit de olie op hoog vuur.
- Voeg de helft van de gemarineerde kip toe en bak deze mooi bruin. Let op: door de suiker kan dit snel gaan.
- Schep de gebakken kip in een schone mengkom. Bak de resterende kipblokjes tot ze mooi bruin zijn en voeg ze bij de andere kipblokjes.
- Bereid de saus:** Verlaag het vuur naar middelhoog. Doe 3 el boter in dezelfde diepe pan en voeg de fijngesnipperde sjalotjes toe.
- Rasp de geschilde gember boven de pan en pers de knoflookteentjes erbij. Bak 3 tot 5 minuten en roer goed.
- Voeg de tomatenpuree, honing, kurkuma, 1 el gemalen komijn, 1 kl gemalen koriander, 1 el currypoeder en cayennepeper toe. Roer alles goed door elkaar.
- Voeg de kipblokjes toe en roer goed zodat alles mooi gemengd is.
- Roer de yoghurt erdoor. Laat het geheel 15 minuten goed warmen, maar zorg ervoor dat het niet meer kookt om schiften van de yoghurt te voorkomen.
- Proef en breng op smaak met peper en zout.

Recept: Boontjes met Bumbu Pasta

Een smaakvol en eenvoudig bijgerecht dat perfect past bij diverse hoofdgerechten. Verse groene boontjes worden kort geblancheerd en vervolgens op smaak gebracht met een rijke, aromatische bumbu pasta. Dit gerecht is snel te bereiden en zit boordevol Oosterse smaken.



Aantal personen:
4 personen



Tijd:
25 minuten



Moeilijkheidsgraad:
Eenvoudig

Ingrediënten	Hoeveelheid	Mise en Place	# personen omrekenen
Zorg ervoor dat alle ingrediënten klaarliggen.			
<u>Voor de Boontjes met Bumbu</u>			
<input type="checkbox"/> Groene boontjes	500 gr	punten eraf gehaald	
<input type="checkbox"/> Kant-en-klare bumbu pasta	3-4 el		
<input type="checkbox"/> Olie	2 el		
<input type="checkbox"/> Water	50 ml	indien nodig	
<input type="checkbox"/> Zout	naar smaak		
<input type="checkbox"/> Peper	naar smaak		

Bereidingswijze (stap voor stap)

Volg de stappen en vink ze af wanneer ze voltooid zijn:

De voorbereiding

- Was de groene boontjes en verwijder de uiteinden.
- Breng een pan met ruim gezouten water aan de kook voor het blancheren.

De Boontjes met Bumbu Pasta

- Blancheer de boontjes:** Voeg de groene boontjes toe aan het kokende water en blancheer ze 3-5 minuten, tot ze knapperig gaar zijn. Giet de boontjes af en spoel ze direct onder koud water om het kookproces te stoppen en de levendige kleur te behouden. Laat goed uitlekken.
- Bak de bumbu:** Verhit de olie in een wok of ruime koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de kant-en-klare bumbu pasta toe en bak deze al roerend ongeveer 1-2 minuten, tot de geuren vrijkomen.
- Voeg de boontjes toe:** Doe de geblancheerde groene boontjes bij de bumbu in de pan. Roerbak alles goed door elkaar gedurende 3-5 minuten, zodat de boontjes volledig bedekt zijn met de pasta en door en door warm zijn.
- Afronden (optioneel):** Voor een romiger resultaat kun je een scheutje kokosmelk toevoegen en kort mee laten stoven. Voeg een klein beetje water toe als de saus te dik wordt.
- Op smaak brengen:** Proef de boontjes en breng indien nodig verder op smaak met zout en peper.
- Serveer de boontjes direct als smaakvol bijgerecht.

Recept: Naanbrood

Naanbrood, een zacht en luchtig platbrood uit de Indiase keuken, is de perfecte begeleider voor curries, stoofschotels of als basis voor een snelle pizza. Dit recept leidt je stap voor stap door het proces van het maken van huisgemaakt naan, met die karakteristieke, licht aangebrande bellen en een heerlijke chewy textuur. Makkelijk te bereiden en gegarandeerd indruk te maken!



Aantal personen:

4 personen



Tijd:

90 minuten



Moeilijkheidsgraad:

Gemiddeld

Ingrediënten	Hoeveelheid	Mise en Place	# personen omrekenen
Zorg ervoor dat alle ingrediënten klaarliggen.			
<u>Voor het deeg</u>			
<input type="checkbox"/> Tarwebloem zelfrijzend	250 gr	afwegen	
<input type="checkbox"/> Suiker	1 theelepel		
<input type="checkbox"/> Zout	1/2 theelepel		
<input type="checkbox"/> Natuurlijke yoghurt	75 ml	afmeten	
<input type="checkbox"/> Melk (lauw)	50 ml	afmeten	
<input type="checkbox"/> Olijfolie	1 eetlepel	extra voor kom	
<input type="checkbox"/> Water (lauw, indien nodig)	2 eetlepels		
<u>Voor de afwerking (optioneel)</u>			
<input type="checkbox"/> Gesmolten boter of ghee	2 eetlepels		
<input type="checkbox"/> Verse koriander	klein bosje	fijngehakt	
<input type="checkbox"/> Knoflookpoeder of verse knoflook	1/2 theelepel of 1 teentje	geperst	

Bereidingswijze (stap voor stap)

Volg de stappen en vink ze af wanneer ze voltooid zijn:

De voorbereiding

- Doe de bloem, suiker en het zout in een grote mengkom (van de keukenrobot) en meng goed door elkaar.
- Voeg in een dunne straal de melk toe, terwijl je robot traag laat draaien
- Voeg de yoghurt en de eetlepel olijfolie toe aan de bloem.
- Als alles goed gemengd is zet je de robot op hoge snelheid
- Vorm het deeg tot een bal, vet een schone kom licht in met olijfolie en leg de deegbal erin. Dek de kom af met een schone theedoek of plasticfolie en laat het op een warme plek (bijv. in de oven op 30°C of bij de verwarming) ongeveer 60 minuten rijzen, of totdat het deeg in volume is verdubbeld.

Het Naanbrood

- Haal het gerezen deeg uit de kom en druk de lucht er voorzichtig uit. Verdeel het deeg in 4 gelijke bollen.
- Rol elke deegbol op een licht bebloemd oppervlak uit tot een ovale of druppelvorm, ongeveer 0,5 cm dik. Probeer niet te veel bloem te gebruiken, dit kan het brood droog maken.
- Verhit een gietijzeren koekenpan of grillpan op hoog vuur. Gebruik geen olie in de pan. De pan moet goed heet zijn voordat je het naan bakt.
- Plaats één uitgerolde naan in de hete droge pan. Bak elke kant ongeveer 2-3 minuten, of totdat het brood goudbruin is en er grote bellen ontstaan. De naan moet hier en daar licht aangebrande vlekken krijgen.
- Haal de naan uit de pan. Smelt de boter of ghee en bestrijk de hete naan direct met een kwastje. Bestrooi met fijngehakte koriander en knoflookpoeder (of geperste knoflook) naar smaak.
- Serveer de naan onmiddellijk terwijl het nog warm en vers is, of houd ze warm onder een schone theedoek terwijl je de rest bakt.