

Boterkip (butter chicken)



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Kip

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Kippendij filets (kip karbonade)
ui, knoflook, gember

specerijen gemalen, poeder: koriander, kaneel, kardemom, nootmuskaat, cayennepeper, garam masala
Specerijen heel: kruidnagel, kaneelstokje en laurierblad

boter
tomatenpuree
tomatenstukjes uit blik of pak
Griekse yoghurt
honing en wat suiker
zout
eventueel allesbinder
verse koriander of peterselie

Basmatir
boter
kurkuma
zout

Optioneel:
beetgaar gestoomde of gekookte sperziebonen

Bereiding

Ui, knoflook en gember fijnhakken.

De stukken kip kruiden met zout en peper en geheel kleuren in hete boter. Niet meer dan kleuren want de garing gebeurt met de andere ingrediënten. Leg de stukken kip in een kom opzij.

In dezelfde boter de fijngehakte ui, knoflook en gember aanfruiten. Voeg alle specerijen toe (de verhoudingen en de hoeveelheden bepaal je zelf maar bedenk dat uit het gerecht halen niet meer kan en toevoegen kan altijd nog. Let wel op met cayennepeper en kruidnagel. Cayennepeper kan het gerecht erg scherp (spicy) maken en kruidnagel gaat al snel overheersen.

Verhit alles al roerend goed door tot je een geurige droge 'boembloe' krijgt.

Voeg nu de kip en de overblijvende ingrediënten toe.

Zet het deksel op de multicooker met het ventiel gesloten en programmeer 'Manuel' 10 minuten.

Intussen de Basmatirijst bereiden:

Rijst met kurkuma in hete boter even aanstoven zodat alles omgeven is met een laagje olie. 1,5 keer het volume water toevoegen en aan de kook brengen. Onder deksel een tiental minuten tegen het kookpunt aan houden tot de rijst droog (korrelig) en gaar is.

Na de bereidingstijd van de boterkip het ventiel op een veilige manier openen (bijvoorbeeld met de steel van een spatel) en wachten tot alle stoom ontsnapt is voor je het deksel opent (van je af houden). Het gerecht op smaak brengen en indien nodig iets bijbinden met allesbinder

Afwerken met gehakte verse kruiden.

Notities

Dit recept is een bewerking van:

<https://www.crockpot.com.au/recipe/butter-chicken-by-poh/>

Het is dus bereid in een multicooker (Crockpot Express in dit geval) maar met wat kleine aanpassingen kan dit in een braadpan op het fornuis bereid worden.

Foto's

