

kip tikka masala met IPA

voor 4 personen

Voor de marinade

- 250 g yoghurt
- 3 el gember-knoflookpasta
- 1 theelepel zout
- 1/2 theelepel versgemalen zwarte peper
- 500 g kippendijen gesneden

Voor de saus

- 2 theelepels (olijf)olie
- 50 g boter
- 100 g gember-knoflookpasta
- 2 pepers, gehakt
- 2 el tomatenpuree
- 1 theelepel garam masala
- 2 theelepels pimenton(gerookt paprikapoeder)
- 8 tomaten, gesneden
- zout naar smaak
- 800 ml IPA (oersoep hopfather)
- 100 gram crème fraîche

Meng de marinadeingredienten in een grote kom. Voeg de kip toe en meng. Laat dit minstens 45 minuten marineren, of een dag van tevoren.

Zet een koekenpan op middelhoog vuur en voeg de olie en boter toe. Als de boter is gesmolten, voeg je de gember-knoflookpasta en paprika's toe. Bak tot het lichtbruin is. Voeg de tomatenpuree, paprika en garam masala toe en bak een eventjes mee.

Tomaten erbij, zout en 800 ml bier toe. Breng aan de kook, laat zachtjes doorkoken tot het wat dikker is, Afhankelijk van de hoeveelheid vloeistof moet je mogelijk meer bier toevoegen.

zet ondertussen je oven op 190 graden.een bakplaat met iets olie bestrijken en leg de kip op de bakplaat, teveel marinade schuif je eraf. Bak tot het lekker gekleurd is, maar de kip hoeft nog niet gaar te zijn.

Doe de saus in een keukenmachine en maak er een glad geheel van. Giet terug in de koekenpan en breng weer aan de kook. Voeg de kip toe. Zet het vuur laag en laat ongeveer 10 minuten koken. Voeg de crème fraiche toe en roer erdoor.

serveren met witte rijst en een stuk (naan)brood.

