



Thermomix Tikka masala

Ingrediënten

- 4 grote kipfilets

Voor marinade:

- 20 gr gember geschild
- 4 teentjes knoflook
- sap van 1 citroen
- 120 gr yoghurt
- 1 eetl zachte paprika
- ½ eetl tandoori kruid
- 1 eetl koriander (droge)
- 1 eetl garam masala
- ½ koffielepel cardamon

Voor de saus:

- 2 knoflookteentjes
- 1 ajuin
- schepje ghee (zie ons ander filmpje maken van ghee) of arachideolie
- 2 x blikjes tomatenstukjes (van 400 gr)
- 1 klein blikje kokosmelk (200 gram)
- 20 tal okra's (facultatief)
- ½ kl tandoori kruid
- ½ kl kaneel
- 1 kl garam masala
- 1 kl kurkuma
- 1 kl komijn

voor afwerking:

- 50 gr amandelen,
- handvol verse koriander

Instructies



- Maak eerst de afwerking, voeg hiervoor 50 gr amandelen, handvol verse koriander toe aan de mengbeker 1 sec/turbo
- Haal uit zet opzij
- Zonder mengbeker te reinigen voeg voor de marinade
- 20 gr gember geschild, 4 teentjes knoflook
3 sec/snelheid 8
- Schraap naar beneden
- Voeg vervolgens sap van 1 citroen, 120 gr yoghurt, 1 eetl zachte paprika, ½ eetl tandoori kruid, 1 eetl koriander (droge), 1 eetl garam masala, ½ koffielepel cardamon toe aan de mengbeker en mix deze **5 sec/snelheid 5**
- Snij de kipfilets in blokjes en voeg deze marinade toe, meng alles even en zet koud, laat even marineren

- Voor de saus 2 knoflookteentjes, 1 ajuin toe aan de mengbeker **5 sec/snelheid 5**
- Schraap naar beneden voeg de ghee of 10 gr arachide olie toe **3 min/ 100 graden/snelheid 1**
- Voeg vervolgens , 2 x blikjes tomatenstukjes (van 400 gr), 1 klein blikje kokosmelk (200 gram), 20 tal okra's (facultatief, gewassen en in stukjes gesneden pitjes mogen erin blijven), ½ kl tandoori kruid, ½ kl kaneel, 1 kl garam masala, 1 kl kurkuma, 1 kl komijn
- Stel **10 min/varoma/linksomdraai/snelheid 1.5**
- Voeg de gemarineerde kipfilets toe aan de varomaschaal, verdeel deze zowel onderaan als op de tray
- Zet na de 10 min de varomaschaal op de mengbeker stel **15 min/ varoma/ linksomdraai / snelheid 2**
- Controleer de gaarheid en smaak
- Voeg de gegaarde kipfilets stukjes toe aan een cruset pot of een kookpot met dikke bodem, voeg hierbij de saus, je kan dit gerecht later lichtjes opwarmen als je dit wenst
- Vergeet niet af te werken met de amandelen - koriander
- Heerlijk met de aubergine sambal en de naanbroodjes (deze kan je beide vinden op onze andere YouTube filmpjes)
- Namasté laat het smaken!