



Elvea, een feest uit Italië

Kip Tikka Masala aka Chicken Tika Masala



Ingredienten voor Personen

4	kipfilets in blokjes van 2 cm gesneden
2	uien gehalveerd en fijn gesneden
2 eetlepels	gemberpasta of verse geraspte gember
1	rode peper ontpit en fijngesneden
1 bos	verse koriander (blaadjes apart houden, takjes fijngehakt)
1 blik	ELVEA Hele gepelde tomaten
200 ml	kokosmelk
	geraspte kokos (optioneel ter decoratie)
	arachideolie
1 portie	Tikka Masala pasta zie recept – ongeveer 150 gr

Bereiding

Verhit 2 el arachide olie in een pan met zware bodem en bak hierin de ui, rode peper, gember en koriandertakjes op een laag vuurtje tot de ui glazig is.

Voeg de blokjes kip toe en schroei ze dicht.

Voeg nu de tikka masala pasta* toe en zorg ervoor dat de kip overal een mooi laagje krijgt.

Voeg de tomaten toe en plet ze met een vork. Meng er de kokosmelk onder en laat ongeveer 20 minuten sudderen op een laag vuurtje tot de kip gaar is en de saus wat ingedikt is.

Kruid met wat peper en zout en meng de helft van de korianderblaadjes onder het mengsel.

Dien op met rijst of naanbroodjes en strooi er eventueel nog wat geraspte kokos over en de rest van de korianderblaadjes.

Smakelijk!

*[Zie Recept: tikka masala pasta](#)

Recept: M.C. Cruijsen/Ink.nl.com

