

Butter Chicken

slowcooker

Ingredienten:

- 1 1 tl komijnzaad.
- 2 1 tl venkelzaad.
- 3 1 tl paprikapoeder.
- 4 1 tl gemalen kurkuma.
- 5 4 kipfilets.
- 6 Fijngeraspte schil en het sap van 1 onbehandelde citroen.
- 7 2 uien, in wigvormige stukjes.
- 8 2 tl fijngehakte gemberwortel.
- 9 2 tl fijngehakte knoflook.
- 10 1 flinke rode peper, zaadjes verwijderd en grof gehakt.
- 11 zout en versgemalen zwarte peper.
- 12 2 el arachideolie.
- 13 25 gr boter.
- 14 3 dl hete kippenbouillon.
- 15 1/4 tl kaneel.
- 16 4 groene kardemompeulen, licht gekneusd.
- 17 1 el bruine basterdsuiker.
- 18 2 el tomatenpuree.
- 19 1,5 dl slagroom of creme fraiche.
- 20 1 rode ui, in ringen, voor erbij
- 21 1 tomaat, in stukjes, voor erbij.
- 22 verse korianderblaadjes, voor erbij.
- 23 zwart uienzaad (kalonji)
- 24 yoghurt, voor erbij.

Bereiden:

- 1 Rooster het komijn- en venkelzaad 1 minuut in een droge koekenpan, tot de geuren vrijkomen. Doe de zaadjes in een specerijenmolen en maal ze fijn. Voeg het paprikapoeder de de kurkuma toe en maal alles tot poeder. Doe het poeder in een grote kom. Wentel de kipfilets door het citroensap en dep ze droog met keukenpapier. Haal ze door het specerijenpoeder. Zet de kom afgedekt 30 min. in de koelkast.
- 2 Doe de uien, gember, knoflook en rode peper in de keukenmachine en mix ze tot een grove pasta. Voeg de geraspte citroenschil en zout en peper naar smaak toe.
- 3 Verhit 1 eetlepel olie met de boter in een braadpan op middelhoog vuur en braad de kipfilets in 4-5 min. rondom mooi bruin aan. Voeg de resterende olie en de ui-knoflookpasta toe en braad de kip nog 3-4 min.
- 4 Voeg de bouillon, kaneel, kardemompeulen, bruine bastardsuiker en tomatenpuree toe en roer alles goed door.
- 5 Schep het mengsel in de slowcooker.
Leg het deksel erop en kook alles 3 uur op de hoge stand tot de kip gaar is.
- 6 Roer de slagroom of creme fraiche erdoor en bestrooi de curry met een salade van rode ui, stukjes tomaat, verse koriander, zwart uienzaad en wat yoghurt.