



## Kipkorma

*Een milde, romige kipcurry met kokosmelk en gemalen amandelen. Perfect voor wie niet van te veel pit houdt, maar toch wil genieten van de warme, kruidige smaken van de Indiase keuken.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 600 gr kipfilet, in blokjes gesneden
- 1 grote ui, fijngesneden
- 3 teentjes look, geperst
- 1 el gemberpasta
- 40 gr gemalen amandelen
- 250 ml kokosmelk
- 2 el neutrale olie
- 2 kl garam masala

1 kl kurkuma  
1 kl gemalen komijn  
3 kardemompeulen, licht geplet  
zout en peper naar smaak  
een handvol verse koriander, grof gehakt

## Bereidingswijze

---

1. Verhit de olie in een ruime pan op middelhoog vuur. Fruit de ui gedurende 6 minuten tot ze zacht en lichtgoudbruin is.
2. Voeg de look en de gemberpasta toe en bak nog 2 minuten mee, onder regelmatig roeren.
3. Roer de garam masala, kurkuma, gemalen komijn en de geplete kardemompeulen erdoor en laat de kruiden 1 minuut meebakken tot ze geurig zijn.
4. Voeg de kipblokjes toe en bak ze op hoog vuur ongeveer 5 minuten, tot ze aan alle kanten dichtgeschroeid zijn.
5. Roer de gemalen amandelen erdoor en giet de kokosmelk erbij. Breng het geheel zachtjes aan de kook.
6. Zet het vuur laag en laat de korma 15 minuten sudderen tot de kip gaar is en de saus mooi romig is ingedikt. Roer af en toe.
7. Verwijder de kardemompeulen. Breng op smaak met zout en peper.
8. Werk af met de verse koriander en serveer onmiddellijk.

### Tip

Vervang de kokosmelk door volle Griekse yoghurt voor een nog authentiekere korma. Voeg de yoghurt dan op het einde toe van het vuur en verwarm zachtjes om schiften te vermijden.

### Lekker met

Basmatirijst of Indiaas platbrood zoals naan of chapati.

### Dranktip

Een gekoelde mango lassi of een licht fruitig witbier past mooi bij de milde, romige smaken van deze korma.