



Kip vindaloo

Een pittige, zurige curry uit Goa met een basis van azijn, look en veel specerijen. Kip vindaloo is vurig en vol van smaak, ideaal met rijst of naan.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	40'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 700 gr kippendijen zonder vel, in stukken
- 3 eetlepels rode wijnazijn of natuurazijn
- 2 uien, fijngesneden
- 5 teentjes look, geperst
- 1 stukje verse gember (3 cm), geraspt
- 2 tomaten, in blokjes
- 2 theelepels chilipoeder (naar smaak)
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel korianderpoeder

1 theelepel kurkuma
1 theelepel garam masala
1 halve theelepel gemalen kaneel
4 kruidnagels, gemalen
1 theelepel suiker
3 eetlepels plantaardige olie
Verse koriander, gehakt
Zout naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een kom de azijn met het chilipoeder, komijn, koriander, kurkuma, garam masala, kaneel, gemalen kruidnagel en de helft van de look en gember tot een pasta.
- 2.** Wentel de kipstukken door deze marinade en laat minstens 30 minuten (liefst enkele uren) in de koelkast intrekken.
- 3.** Verhit de olie in een ruime pan en fruit de uien op middelhoog vuur goudbruin; dit geeft de curry zijn diepe smaak.
- 4.** Voeg de resterende look en gember toe en bak een minuut mee tot het geurt.
- 5.** Voeg de tomaten toe en laat ze zacht worden tot een dikke saus.
- 6.** Doe de gemarineerde kip met alle marinade in de pan en bak enkele minuten flink aan.
- 7.** Giet er een scheut water bij tot de kip net onderstaat en breng op smaak met zout en de suiker.
- 8.** Laat de curry afgedekt 30 tot 35 minuten zachtjes sudderen tot de kip mals is en de saus dik en donker.
- 9.** Proef en stel de balans van pittig en zuur bij naar smaak.
- 10.** Bestrooi met verse koriander en serveer warm met basmatirijst of naan.