



## Boodschappenlijst

Chicken madras (pittige kipcurry)

Voor 4 porties

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 600 gr kipfilet, in blokjes           | <input type="checkbox"/> 1 el gemalen koriander                   |
| <input type="checkbox"/> 2 uien, fijngesnipperd                | <input type="checkbox"/> 1,5 kl chilipoeder                       |
| <input type="checkbox"/> 3 rijpe tomaten, gepureerd            | <input type="checkbox"/> 1 kl paprikapoeder                       |
| <input type="checkbox"/> 3 teentjes knoflook, geperst          | <input type="checkbox"/> 1 kl garam masala                        |
| <input type="checkbox"/> 1 stukje verse gember (2 cm), geraspt | <input type="checkbox"/> 200 ml water                             |
| <input type="checkbox"/> 3 el zonnebloemolie                   | <input type="checkbox"/> 1 kl zout                                |
| <input type="checkbox"/> 1 kl komijnzaad                       | <input type="checkbox"/> 1 el citroensap                          |
| <input type="checkbox"/> 1 kl kurkuma                          | <input type="checkbox"/> een handvol verse koriander, grof gehakt |
| <input type="checkbox"/> 1 el gemalen komijn                   |   |