



Butter chicken

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	1 Hrs
Porties	4
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

- 1 bosje koriander
- 2 cm gember
- 3 knoflooktenen
- 1 ui
- 80 g amandelen, geschaafd
- 180 g yoghurt, Grieks
- ½ tl chili, gemalen
- ½ tl kruidnagels, gemalen
- ½ tl kaneel, gemalen
- 1 tl garam masala, poeder
- 1 tl zout
- 2 tl paprikapoeder
- 1 tl kurkuma, gemalen
- 4 kardemom, heel
- 400 g gepelde tomaten, in blokjes gesneden
- 5 el ghee, of geklaarde boter
- 500 g kip, dijbeen, zonder bot, zonder huid

Voor de marinade de korianderblaadjes plukken. De gember, de knoflook en de ui schillen, in blokjes snijden en samen met de kruiden en de ingrediënten (met uitzondering van de kip) in een mixer doen en tot een homogeen mengsel pureren. De marinade in de porseleinen vorm gieten, de kip toevoegen en alles met elkaar mengen. De kip gedurende minstens 2 uur of over nacht afgedekt in de koelkast marinieren.

De porseleinen vorm na 2 uur of de volgende dag op het rooster in de koude gaarruimte plaatsen. Garen.

Hot air humid 160 °C gedurende 1 Hrs

- 4 el dubbele room

De dubbele room na het garen toevoegen en alles goed mengen.





Tips

Met rijst of met naanbrood serveren.

Accessoires

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Rooster

