

Kip tandoori

Hoofdgerecht

Aantal personen: 4

Ingrediënten; 600 gram Kipfilet, in blokjes 1 Rode paprika, in brunoise * Arachideolie * Tandoori-kruiden 3 dl Crème fraîche 4 Perziken in dobbelsteentjes 1 dl Kippenbouillon * Koriander, gesneden	Materialen; Messenset Snijplank Koekenpan Spatel Eetlepel Schuimspaan
Werkwijze; 1. Verhit een koekenpan met de olie. – Bak de kipfilet snel goudbruin op een hoog vuur. 2. Voeg de paprika toe. – Bak dit kort mee. – Roer de tandoori-kruiden er door. 3. Temper het vuur. – Roer de crème fraîche er door. 4. Roer de perziken en de bouillon er door. 5. Warm de tandoori kort door op een laag vuur. – Bind de tandoori eventueel af met in water losgemaakt aardappelzetmeel. 6. Proef de smaak. – Strooi de tandoori af met vers gesneden koriander. – Serveer de tandoori direct aan het luik.	Aanvullingen; Denk er om dat de kruiden niet verbranden.

Bron: