

Kip uit India



Hoofdgerecht

gevogelte

4 personen

Land: India

Bereidingstijd: 250 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 1 kip in stukken, vel er af en hier en daar ingekerfd
- 4 el azijn
- 1/4 liter water
- 1 tl zout
- 1 1/2 dl yoghurt
- 1 tl citroensap
- 1 tl garam masala (toko)
- 1 tl tandoori masala (toko)
- 1/2 tl rode voedingskleurstof (toko) (bright red foodcolouring in poedervorm)
- gesmolten boter

Bereidingswijze

1. Vermeng azijn, water en zout en wrijf de stukken kip hiermee in. Doe ze in een kom en giet de rest van het vocht er overheen. Laat afgedekt op een koele plek 2 uur staan. Meng in een kom yoghurt, specerijen en citroensap en kleurstof door elkaar. Droog de stukken kip met keukenpapier. Wrijf ze in met het yoghurtmengsel en doe ze in de kom met de rest van de yoghurt, als er wat van over is. Let op niet met de handen doen! Krijg je rode handen! De yoghurt moet er in een dikke laag op zitten. Laat afgedekt in de koelkast 6 uur staan.
2. Warm de grill of de oven voor (ovenstand 4, 180 graden). Grill of braad de stukken kip aan beide kanten ongeveer 60 minuten. Tot slot wat gesmolten boter er overheen kwasten. Opdienen, gegarneerd met reepjes rauwe kool of ijsbergsla, plakjes tomaat, plakjes komkommer, ringen ui en partjes citroen of limoen.

Tenslotte

Als je **Tandoori kip** (zoals bovenstaand gerecht heet) helemaal volgens de regels zou willen maken, zou je een echte Tandoori oven moeten hebben. Dat is een kostbare aangelegenheid die zelfs veel Indiase restaurants zich niet kunnen permitteren. Vandaar dat ik hier een aangepaste versie geef, waarbij de kip niet in z'n geheel, maar in stukken gesneden wordt bereid op een houtskool- of andere grill. Ook in de oven gaat het uitstekend. Vindaloo-gerechten stammen uit Zuidwest India, in het bijzonder uit Goa. Ze zijn altijd sterk gekruid en met azijn bereid. Voor **Kip Vindaloo** voor **2** personen maak je een marinade van 1 tl komijn, ¼ tl kardemom, ½ tl kurkuma, ¼ tl piment, 3 fijngehakte teentjes knoflook, 2 cm fijngehakte gember, 2 el azijn, 2 el zonnebloemolie en 1 fijngehakte groene peper. Wrijf 2 kippenbouten in met de marinade en laat 2-3 uur intrekken in de koelkast. Bak 1 gesnipperde ui aan in wat olie, ongeveer 5 minuten. Voeg de kip, 2 vastkokende aardappelen in stukjes, ½ bloemkool in roosjes en 400 gr tomatenblokjes toe en breng aan de kook. Laat op laag vuur 30 minuten stoven. Voeg zout toe naar smaak. Voeg de ½ kopje erwten toe en laat nog eens 10 minuten stoven. Tot slot een andere Indiase klassieker **Kip Tikka Massala**. Een kilo kipfilet in grote stukken snijden. Maal in de blender met een beetje water 4 tenen knoflook, 1 tl gemberpoeder en 1 groene peper. Maak garam massala van 1 tl komijnpoeder, 1 tl chilipoeder, 1 tl korianderpoeder, 1 tl gemalen kruidnagel, 1 tl zwarte peper, 1 snufje kaneel, en eventueel 1 snufje kardemonpoeder of koop in de toko kant en klare garam massala. Voeg 2 el garam massala, het mengsel uit de blender, sap van een ½ limoen en 3 tl olie bij 200 ml dikke yoghurt. Goed doorroeren. De stukjes gesneden kipfilet erbij doen en deze marinade zolang mogelijk in de koelkast (4-8 uur) in de kip laten trekken. Maak een saus door 3 gesnipperde uien in een beetje olie licht aan te bakken. Dan doe je er 1 blikje tomatenpuree (70 gr) bij. Dan 1 tl knoflookpasta (of 1 uitgeperste teen knoflook), 1 tl gemberpoeder, 1 tl garam masala, 1 groene peper fijngemalen en 200 ml slagroom. Pan met de deksel erop 10 minuten laten staan op laag vuur. Saus roeren en eventueel in de blender pureren. De droog gedropte gemarineerde kip bakken in 1 el olie op hoog vuur ongeveer 10 minuten. Daarna toevoegen aan de saus. Nog even laten staan te pruttelen en dan serveren.