

# Eenvoudige kipcurry

2 el zonnebloemolie  
1 kaneelstokje 5 cm.  
2 laurierblaadjes  
5 hele kruidnagels  
4 groene kardemom peulen gekneusd  
5 zwarte peperkorrels  
1 tl komijnzaad  
1 grote ui gesnipperd  
1 el geperste knoflook  
1 el gehakte gember  
1 vierde tl kurkuma poeder  
1 halve tl chilipoeder

1 tl gemalen komijnzaad  
1 tl gemalen koriander  
1 halve tl masala  
2 middelgrote tomaten in kleine stukken  
125 gram magere of volle yoghurt  
2 grote kipfilets in blokjes  
Water  
zout naar smaak  
verse korianderblaadjes voor garnering

Verhit de olie in een braadpan en fruit het kaneelstokje, laurierblaadjes, kruidnagels, kardemom en peperkorrels tot ze beginnen te sissen. Voeg het komijnzaad en de ui toe en fruit 3 tot 5 minuten. Voeg de knoflook en gember toe en fruit 2 minuten.

Voeg de rest van de specerijen toe en bak het geheel 1 minuut. Doe de tomaten erbij en bak die een paar minuten mee.

Zet het vuur laag voeg de los geroerde yoghurt toe en roer die er langzaam doorheen tot er een gladde saus ontstaat.

Voeg de kip blokjes toe en iets water als de saus te dik wordt, breng op smaak met zout en laat ongeveer 20 minuten op middelhoog vuur koken tot de kip gaar is. Garneer met de koriander.

