

Kippen stoofpot uit Kerala

Ingrediënten:

1 kip in 8 stukken verdeeld

Zout

4 eetlepels plantaardige olie

5 cm kaneelstok

7 zwarte peperkorrels

3 kruidnagels

12 curry blaadjes

200 gram sjalot kleingemaakt

4 cm. Gember julienne gesneden

2 verse groene chilipepers fijngehakt

200 gram aardappelen in blokjes gesneden

500 ml. Dikke kokosmelk

1 eetlepel maizena naar believen

1 theelepel masalapoeder

Stokbrood of rijst

Reinig de kip, droog ze met keukenpapier en wrijf in met zout. Verwarm de olie in de braadpan en bak de kip aan, zet ze daarna apart. Voeg in de pand de peperkorrels, kaneel, kruidnagels, sjalotjes en curry blaadjes toe. Bak totdat de sjalotjes glazig zijn. Voeg daarna de chilipepers, kip en aardappelen toe. Bak alles op hoog vuur rondom. Verminder het vuur en voeg 300ml. water toe en laat 10 minuten sudderen. Daarna de kokosmelk en masalapoeder toevoegen en alles een uurtje pruttelen laten totdat de kip door en door gaar is. Lekker met stokbrood of rijst.

