



Tikka-Masala-Hähnchen mit Lauch

dazu Basmatireis und Paprika-Feigen-Creme



ca. 25min



2 personen

Tikka-Masala-Hähnchen wurde im Jahr 2001 zum beliebtesten Gericht Großbritanniens gekürt. Großbritanniens? Genau, denn die traditionelle indische Zubereitung des Hähnchens wurde mit einer Sauce aus Tomaten, Sahne und Masalagewürz bereichert, um den englischen Essgewohnheiten entgegenzukommen. Wir finden, dass sie mit würzigem Lauch und Paprika-Feigen-Creme noch besser mundet und erheben unsere Gläser auf den Kulturaustausch!

Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 1 kipfilet
- 1 prei
- 1 tomaat
- 1 groene paprika
- 1 pakje tikka-masalapasta
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 25g gedroogde vijgen

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl honing
- zout
- 15ml plantaardige olie
- 5ml azijn

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 865kcal, vet 34.4g, koolhydraten 103.2g, eiwit 32.3g



1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



2. Fleisch braten



2. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit $\frac{1}{2}$ TL Salz würzen. Dann in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 6-7Min. rundum goldbraun braten. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne nicht auswischen.



3. Gemüse braten

Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Die **Tomate** in kleine Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den **Lauch**, die **Tomaten** und $\frac{2}{3}$ der **Paprika** in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Die **Tikka-Masala-Paste** hinzugeben und bei niedriger Hitze ca. 1Min. mitbraten.



5. Crème zubereiten

Das **Fleisch** mit $\frac{2}{3}$ der **Crème fraîche** und 80ml Wasser zurück in die Pfanne geben und alles bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 8Min. sanft köcheln lassen, bis das **Fleisch** gar und das **Gemüse** weich ist.



6. Abschmecken und servieren

Die **Feigen** und die **restliche Paprika** mit 1EL **Crème fraîche**, 1TL Essig und 1TL Honig verrühren. Nach Geschmack mit mehr **Crème fraîche** verfeinern oder den Rest zu dem **Curry** in die Pfanne geben.

Das **Curry** mit Salz abschmecken und auf Teller verteilen. Mit dem **Reis** und der **Paprika-Feigen-Creme** anrichten und servieren.