

Indiase kip-kikkererwtenstoof

met amandelschaafsel en basmatirijst



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- basmatirijst
- ui
- gele paprika
- groentebouillonblokje ⁹
- knoflook
- verse koriander
- crème fraîche ⁷
- Shanti's Tandoori spice mix
- amandelschaafsel ¹⁵
- gehakte tomaten
- kikkererwten
- kipstukjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- keukenrasp
- kleine koekenpan
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- waterkoker
- zeef

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

Allergenen

melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



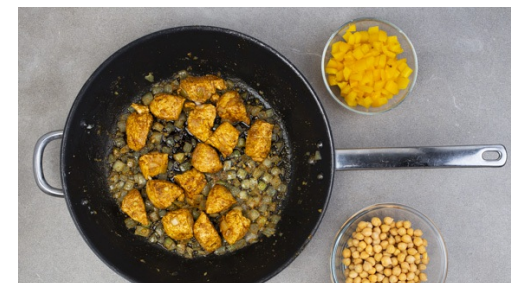
1. Vlees mengen

Breng 400ml water in een waterkoker aan de kook voor de **rijst**. Meng de **kipstukjes** met 1tl plantaardige olie, **1tl Tandoori spice mix** en een snuf zout en peper.



2. Rijst koken

Doe het gekookte water in een middelgrote kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook. Was de **basmatirijst** in een zeef onder de koude kraan tot het water helder is. Voeg de **rijst** en 1/2tl zout toe zodra het water kookt, doe een deksel op de pan en kook de **rijst** op laag vuur in 10-12min gaar. Laat de **rijst** rusten. Pel en hak de **ui** en **knoflook** grof.



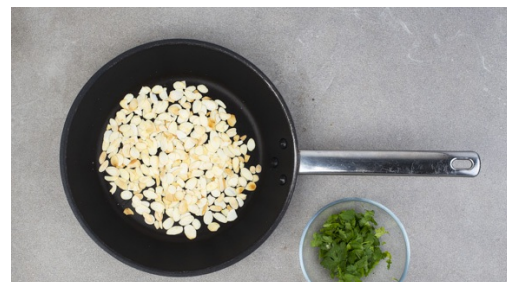
3. Kip bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan of wok op hoog vuur en bak de **ui** en **knoflook** met de **rest van de Tandoori spice mix** al roerend 1-2min totdat het begint te geuren. Voeg de **kipstukjes** toe en bak ze in 2-3min rondom goudbruin. Giet de **kikkererwten** af in een zeef en spoel ze schoon. Snijd de **paprika** in vieren, verwijder kern en snijd in blokjes.



4. Stoof maken

Zet het vuur dan middellaag en voeg 50ml water, de **paprika**, de **kikkererwten**, een **verkruid bouillonblokje** en een snuf zout toe. Roer goed door en voeg dan de **tomatenblokjes** en **2/3 van de crème fraîche** toe. Laat de **stoof** afgedekt ca. 10min sudderen totdat de **kip** gaar is. Bewaar de **rest van de crème fraîche** voor een ander recept.



5. Amandelen roosteren

Verhit ondertussen een kleine, droge koekenpan op middellaag vuur en rooster het **amandelschaafsel** in 2-3min goudbruin. Roer goed door en let op, want het **schaafsel** kan snel verbranden! Hak de **koriander** zonder harde steeltjes grof.



6. Stoof op smaak brengen

Proef en breng de **stoof** op smaak met peper en evt. zout. Schep de **rijst** en **stoof** op. Bestrooi met het **amandelschaafsel** en de **koriander**.