MARLEY SPOON

Butter chicken op basmatirijst

met uienpickle en koriander

ca. 30min 2 personen

Butter chicken is een absolute klassieker uit de Indiase keuken, en wij konden het gewoon niet laten om onze eigen draai aan deze delicatesse te geven: we bereiden malse kipfilet, knapperige wortel en fijne courgette in een heerlijke currysaus. Het geheel serveren we op zachte rijst. En weet je wat het helemaal afmaakt? Zelf ingelegde rode ui en een hoop verse koriander. Mmmm!

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische basmatirijst
- 1 rode ui
- 1 wortel
- 1 courgette
- 1 kipfilet
- 200g saus voor butter chicken [7]
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- 1el boter [7]
- 50ml witte azijn
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

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

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 958kcal, vet 41.3g, koolhydraten 101.8g, eiwit 39.4g

1. Rijst koken

Breng 400ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur lager, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.

2. Ui inleggen

Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Doe 50ml water, 50ml witte azijn, 1tl suiker en ½tl zout in een kleine kookpan en breng dit mengsel aan de kook. Voeg de **ui** toe, haal de pan direct van het vuur en zet opzij om in te trekken.

3. Ingrediënten snijden

Schil of schrob de **wortel**, halveer in de lengte en snijd in schuine, dunne plakjes. Halveer de **courgette** in de lengte en snijd overdwars in plakjes van ca. 0,5cm. Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snijd in hapklare stukjes.

4. Ingrediënten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak de **wortel** 3-5min tot ie wat zachter wordt. Voeg dan de **courgette** en het **vlees** toe en roerbak 3-5min tot het **vlees** rondom licht gebruind is. Kruid met een flinke snuf peper en zout.

5. Curry opzetten

Giet 100ml (heet) water in de pan en breng het geheel aan de kook. Roer dan de **currysaus** erdoor en breng weer aan de kook. Zet het vuur lager en laat de **curry** ca. 10min zachtjes borrelen, tot de **groente** zacht en het **vlees** gaar is. Roer 1el koude boter erdoor tot ie helemaal gesmolten is. Proef de **curry** en breng verder op smaak met wat peper en zout.

6. Afmaken en serveren

Hak de **koriander incl. steeltjes** grof. Verdeel de **rijst** en **curry** over diepe borden of kommen. Garneer het gerecht met de **koriander** en de **ingelegde ui**.