



KIP CURRY MADRAS MET ZELFGEBAKKEN NAANBROOD

NODIG

NAANBROOD

7 gram gedroogde gist
250 ml lauwwarm water
1 el honing
90 gram boter
500 gram bloem
6 el yoghurt
2 el komijn

CURRY MADRAS

500 gram kipfilet
2 el olie
stukje gember
sap van limoen
1 ui
knoflook
1 el curry madras
1 blik tomaten
200 ml kokosmelk
koriander
1 punt paprika in blokjes
5 middelgrote tomaten in blokjes

DOEN

1. Marineer kip met limoensap, knoflook, curry madras kruiden, zout en olijfolie minimaal 1 uur.
2. Meng lauwwarm water met gist en honing en laat 5 minuten staan. Smelt de boter. zeef de bloem in kom. Meng in keukenmachine met yoghurt boter en gist.. Na 5 minuten voeg je zout en komijn toe en laat nog eens 5 minuten kneden. Leg in een kom en laat 1 uur rijzen.
3. Doe olie in pan en fruit uien ongeveer 6 minuten, voeg dan de kip toe.
4. Voeg de tomaten en kokosmelk toe en laat ongeveer 20 minuten pruttelen op zacht vuur. Tot slot doe je verse koriander erbij.
5. Verdeel ondertussen het deeg in 10 stukken en maak een ovale vorm*. Bestrijk pan met wat olie en bak naanbrood aan beide kanten. Serveer met rijst en naan en sperziebonen

*waarschijnlijk heb je teveel naan, vries de rest dan in. Kan altijd van pas komen ;-)



WWW.BONAPETIT.NU