

Ingrediënten

500 gr kipfilet in grove stukken
1 ui
2 knoflookteentjes
200 ml creme fraiche
1 el kerrie
1 tl korianderpoeder
1/2 tl komijn
1 tl gember
1 tl paprikapoeder
1 tl zout



Recept

Bak de kipstukjes aan in wat olie en bak rondom bruin. Voeg de ui, knoflook en kruiden toe en meng goed. Bak even op hoog vuur zodat de geuren en smaken vrijkomen. Daarna op laag vuur met de deksel op de pan laten stoven tot de kip gaar is. Voeg de creme fraiche toe en verwarm kort, maar laat niet koken. Serveer met rijst en roerbakgroenten.

Bron



<http://www.ellouisacooking.nl/2015/11/kip-tandoori-foodblogswap.html?m=1>

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=503867889970028&set=p.503867889970028&type=3&theater>

Info Martine Lycke 02/10/2017

Gemaakt met kippenreepjes (ISPC) en zure room
Kruiding zeker voor herhaling !!

Op het einde peterselie toegevoegd.

Fotos

