



# Kip masala

Recept voor 6 personen

## Ingrediënten

- ✕ 2 uien
- ✕ 4 tenen knoflook
- ✕ 500 gram vastkokende aardappelen
- ✕ 500 gram sperziebonen
- ✕ 600 gram kipdijfilet
- ✕ 5 el masala kruiden (chan's / nandan)
- ✕ 1 el gemalen komijn poeder
- ✕ 1 blik tomatenblokjes (400 gr)
- ✕ 100 ml water
- ✕ 2 bouillonblokjes kip
- ✕ 1 adjuma peper (madam Jeanette)
- ✕ 200 ml kokosmelk
- ✕ Sambal oelek
- ✕ Peper & zout
- ✕ 6 eieren
- ✕ 6 rotivellen

## Bereiding

1. Snipper de uien en snij de knoflook fijn
2. Schil de aardappelen en snij in blokjes van 2 x 2 cm
3. Dop en halveer de boontjes
4. Snij de kip in reepjes van 1 á 2 cm dik
5. Kook de aardappelen in een pan met water en zout totdat ze gaar zijn en giet af
6. Verhit olie in een braadpan en bak daarin de kip op hoog vuur zo'n 5 minuten aan
7. Schep de kip uit de pan en leg op een bord
8. Bak de uien en knoflook in het achtergebleven bakvet glazig
9. Voeg de masala kruiden en de gemalen komijn toe en fruit dit een minuutje mee
10. Voeg de tomatenblokjes, het water en de bouillonblokjes toe en breng aan de kook
11. Voeg de kip en de adjuma peper (zorg dat deze heel blijft!) toe aan de saus
12. Laat de saus met de deksel op de pan 40 minuten stoven. Schep regelmatig om
13. Breng water aan de kook en kook de boontjes in 4 minuten beetgaar
14. Doe eieren de eieren in een pan koud water en breng aan de kook
15. Laat de eieren 4 á 5 minuten koken, laat schrikken onder koud water en pel ze
16. Bereid de rotivellen volgens de aanwijzingen op de verpakking
17. Na 40 minuten stooftijd haal je de adjuma peper uit de masala saus
18. Voeg de kokosmelk, aardappelen en boontjes toe en laat 2 tot 3 minuten meekoken
19. Voeg naar smaak zout, peper en sambal oelek toe
20. Serveer de masala met de gekookte eieren en de rotivellen