

Butter Chicken

Gevorderd · Niet-vegetarisch · ± 4 personen · 60 min · Vooraf: 1 uur voormarineren plus 2 uur tot een nacht marineren

Maak eerst: Makhani Saus

Butter chicken is het bekendste Indiase gerecht buiten India. De kip wordt twee keer gemarineerd en daarna geroosterd, niet in de saus gaar gekookt. Het roosteren geeft de lichte rooksmaak.

Begin op tijd. De eerste marinade heeft een uur nodig, de tweede minstens twee uur en het liefst een nacht.

De saus staat in het aparte recept voor makhani saus. Maak die van tevoren.

Pittigheid. Dit is de hoeveelheid chili zoals het in India gebruikt wordt. Wil je het minder pittig, pas dan alleen deze twee dingen aan: laat de groene pepers weg en gebruik de helft van het kashmiri chilipoeder. De rest van het recept blijft hetzelfde.

Tip. Roosteren op de barbecue geeft de meeste smaak, de oven is het makkelijkst en een grillpan werkt ook. Rooster de kip tot ongeveer 80 à 90 procent gaar: hij gaart verder in de saus en blijft dan sappig.

Ingrediënten

Voor de eerste marinade

- 500 g kipdijfilet, zonder bot
- 2 el gember-knoflookpasta
- 1 tl kashmiri chilipoeder

Voor de tweede marinade

- 2 el mosterdolie (of olijfolie)
- 1 tl kashmiri chilipoeder
- ½ tl kurkuma
- 1 tl garam masala
- 1 el gember-knoflookpasta
- 1 tl zout, of naar smaak
- 3 el Griekse yoghurt

Om af te maken

- roomboter, een paar klontjes
- verse gember, in dunne reepjes
- 1 groene peper, in de lengte gesneden (optioneel)
- makhani saus (zie het aparte recept), ongeveer 400 ml
- heet water, om de dikte bij te stellen
- 1 tl honing
- 1 el crème fraîche
- 1 tl kasuri methi (gedroogde fenegriekblaadjes)

- 1 tl garam masala
- verse koriander, fijngehakt

Bereiding

1. Doe 500 g kipdijfilet in een kom met 2 el gember-knoflookpasta en 1 tl kashmiri chilipoeder. Meng dit goed door de kip en zet hem 45 tot 60 minuten weg.
2. Giet daarna het vocht weg dat de kip heeft losgelaten. Nu maak je de echte marinade.
3. Verhit 2 el mosterdolie tot hij net rookt en laat hem afkoelen. Dat haalt de scherpe smaak eruit. Gebruik je olijfolie, dan hoeft dit niet. Doe de olie in een kom.
4. Roer door die olie 1 tl kashmiri chilipoeder, ½ tl kurkuma, 1 tl garam masala, 1 el gember-knoflookpasta, 1 tl zout en 3 el Griekse yoghurt tot alles goed gemengd is.
5. Schep de kip erdoor tot elk stuk bedekt is. Laat hem minstens 2 uur marineren, liefst een nacht in de koelkast.
6. Nu gaat de kip de hitte in. Dat kan op de barbecue, in een grillpan of in de oven.
7. Op de barbecue: leg de stukken op het rooster en rooster ze tot ze ongeveer 80 tot 90 procent gaar zijn en er geroosterd uitzien.
8. In een grillpan: zet de pan op middelhoog vuur, doe er wat boter in en grill de kip aan beide kanten tot hij bijna gaar is.
9. In de oven: verwarm voor op 220 graden, boven- en onderwarmte zonder hetelucht. Leg de kip op een rooster met een bakplaat eronder en bak 15 tot 20 minuten. Kijk regelmatig zodat hij niet verbrandt. Met hetelucht verwarm je voor op 200 graden en bak je 15 tot 18 minuten. Voor wat kleur op de bovenkant zet je hem op het laatst 3 tot 4 minuten onder de grill.
10. Laat in een pan een paar klontjes boter smelten. Voeg de reepjes gember toe en eventueel de groene peper, en leg de geroosterde kip erin.
11. Giet de makhani saus over de kip en laat alles op middelhoog vuur 5 tot 10 minuten doorkoken tot de kip helemaal gaar is. Voeg heet water toe als de saus te dik wordt.
12. Maak af met 1 tl honing, 1 el crème fraîche, verse koriander, 1 tl kasuri methi tussen je handen fijngewreven en 1 tl garam masala. Roer alles door, proef en stel het zout bij. Lekker met basmatirijst, chapati of naan.