

DAN TOOMBS

# THE CURRY GUY

# KIP

Smaakvolle gerechten uit  
India en Zuidoost-Azië

Fotografie Kris Kirkham

GOOD COOK



# INHOUD

Voorwoord	6	<b>Curry's, stoofgerechten</b>		<b>Geroerbakt en gefrituurd</b>	98	<b>Basisgerechten, sauzen en bijgerechten</b>	150
Aan de slag	8	<b>en soep</b>	52	Kip chapli kebabs	100	Indiase hotel- en restaurantsauzen	152
<b>Voorgerechten en snacks</b>	10	Jeera kipcurry	55	Indonesische gefrituurde kip	102	Tomaten-uiensaus	154
Koreaanse kimbap met gefrituurde kip	13	Ajam rica rica	57	Kip jali kebabs	105	Makhanisaus	155
Pizza met kip uit Da Lat	15	Soto ayam	58	Koreaanse misokip	106	Hariyalisaus (groene saus)	156
Kip in Hyderabad-stijl	16	Kip pallipalayam	60	Kip chaap uit Calcutta	108	Witte saus	158
Pittige Indochinese kip	18	Zuid-Indiase curry met kipdrumsticks	63	Kip shami kebabs	111	Uiensaus	159
Punjaabse samosa's met kip	21	Kipcurry met groene chilipepers uit Bangalore	65	<b>Wraps en broodjes</b>		Kippenbouillon	160
Samosartaartjes	22	Kip shahi korma	66	Bánh mì	115	Garam masala	161
Pandankip	24	Witte shahi korma met kipgehaktballetjes	68	Kipburger tandoori	117	Knoflook-gemberpasta (met chilipeper)	161
Kippenvleugels tandoori uit de oven	26	Kip changezi	71	Broodje kip shami kebab	118	Apenhaar van kip	162
		Kari ayam jawa	73	Indiase wrap met kip	121	Nu'óc châ'm	163
<b>Curry's uit de karahipan</b>	28	Koreaanse pittige ramen	74	Keema pav	122	Thaise komkommersalade	163
Over de karahirecepten	30	Szechuan kip	76	<b>Van de barbecue</b>	124	Gestoomde witte basmatirijst	164
Kip karahi met chilipepers en knoflook	33	Kip vindaloo uit Goa	79	De barbecue voorbereiden	126	Snelle paratha's	164
Boterkip karahi	35	Punjaabse kipcurry met gember	81	Kip bulgogi	128	Naans	165
Witte kip karahi (korma)	36	Vietnamese gekookte hele kip	82	Gegrilde boterkip	130	Rumali roti's	166
Kip keema karahi	38	Kip rogan josh (kip roghani)	84	Indonesische kipsaté	133	Indonesische rijstrolletjes	167
Kip jalfrezi karahi	41	Koreaanse kipstoofpot	87	Kagzhi kebabs	135	Universele tandoori-marinade	168
Kip bhuna karahi	43	Sri Lankaanse kipcurry	89	Malai kip seekh kebabs	136	Muntraita	168
Kip chole karahi	44	Kip van Generaal Tso	91	Gilafi kip seekh kebabs	138	Punjaabse tomatenchutney	169
Kip saag karahi	47	Thaise kip biryani	92	Geroosterde kip tandoori met honing	141	Groene chutney	169
Kip karahi met zwarte peper	48	Kip haleem	94	Gegrilde kip aan het spit op Vietnamese wijze	143	Online-adressen	170
Kip namkeen karahi	51	Kip rendang	97	Kip yakitori	145	Register	171
				Indonesische gegrilde kip	146	Dankwoord	175
				Kip lilit	148	Praktische informatie	175



## PIZZA MET KIP UIT DA LAT

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

Laat je fantasie de vrije loop met deze enorm populaire Vietnamese snack uit de prachtige stad Da Lat. Je kunt de pizza met van alles beleggen, maar deze versie met kip is een goed begin. De pizzabodem is van rijstpapier en wordt normaal gesproken op een barbecuerooster boven hete kolen gebakken. De pizza's zijn voor iedereen leuk om te maken. Oudere kinderen vinden het leuk om te helpen bij het bakken. Als je binnen het Vietnamese thema wilt blijven, kun je de gegrilde kip aan het spit op Vietnamese wijze van pagina 143 maken en wat daarvan voor dit recept gebruiken, maar elke vorm van gegaarde kip past hierbij. Voeg voor het bakken niet veel saus toe, want dan wordt het rijstpapier niet krokant.

**VOORBEREIDEN: 5 MINUTEN**  
**BEREIDEN: 5 MINUTEN**

plantaardige olie, om in  
te vetten  
12 ronde rijstvellen  
700 g gegaarde kip, in stukjes

**OPTIONELE GARNERINGEN**  
mozzarella, geraspt  
mayonaise  
srirachasaus  
lente-ui, fijngesneden

Maak de barbecue klaar voor koken boven directe hitte (zie pag. 127). Vet het barbecuerooster licht in met olie en leg er een paar rijstvellen op. Leg de kip erop en bestrooi eventueel met wat mozzarella. Roteer de rijstvellen tijdens het bakken zodat ze niet aan het rooster blijven plakken en bak ze aan de onderkant niet te bruin.

Verplaats de pizza's indien nodig naar de koelere zone van de barbecue. Het rijstpapier hoeft alleen maar krokant te worden. De pizza's zijn na een paar minuten klaar als het rijstpapier krokant is en de eventuele kaas gesmolten is.

Gebruik eventueel knijpflessen om de pizza's te garneren met wat mayonaise en srirachasaus, de traditionele toppings. Serveer direct wanneer de kaas gesmolten is en de kip warm is, gegarneerd met lente-ui.

### OPMERKING

Je kunt deze pizza's ook in een licht ingevette pan of een koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur op het fornuis bakken.

# KIP IN HYDERABAD-STIJL

VOOR 4 PERSONEN

Dit populaire voorgerecht uit Zuid-India is vergelijkbaar met 'kip 65' uit mijn vorige boeken, maar de kip is in plaats van in blokjes in lange reepjes gesneden, de saus wordt niet met rode voedingskleurstof gekleurd en ook niet met yoghurt wat dikker gemaakt. Het gerecht staat bekend om zijn unieke combinatie van pittige, zurige en lichtzoete smaken. De exacte oorsprong is onduidelijk, maar het wordt vaak met de Indiase stad Hyderabad geassocieerd. Als je het recept voor 'kip 65' lekker vond, zul je hier ook van smullen.

**VOORBEREIDEN: 15 MINUTEN**  
**PLUS MARINEREN**  
**BEREIDEN: 15 MINUTEN**

## VOOR DE MARINADE

3 el karnemelk (optioneel)  
½ tl kurkumapoeder  
1 el knoflook-gemberpasta  
(zie pag. 161 of kant-en-klaar,  
o.a. toko)  
1 afgestreken tl zout  
1 afgestreken tl versgemalen  
zwarte peper  
1 ei  
2 el koolzaadolie  
40 g maïszetmeel

600 g kipfilet, op de draad in  
lange repen  
125 ml koolzaadolie

## VOOR DE CURRY

½ tl komijnzaad  
½ tl venkelzaad  
15 verse of vers ingevroren  
curryblaadjes (o.a. toko)  
½ rode ui, fijngesnipperd  
½ tl kurkumapoeder  
2-3 tl Kashmiri-chilipoeder  
(o.a. toko), of naar smaak  
2 el knoflook-gemberpasta  
(zie pag. 161 of kant-en-klaar,  
o.a. toko)  
3 groene rawits of andere groene  
chilipepers, fijngehakt  
3 lente-uitjes, in stukjes van  
2,5 cm  
70 ml yoghurt  
1-2 el lichte sojasaus of tamari  
(Japanse glutenvrije sojasaus,  
o.a. toko)  
3 el fijngehakte koriander  
1 limoen

Klop alle ingrediënten voor de marinade in een kom romig en glad. Voeg de kipreepjes toe en laat minimaal 30 minuten of een hele nacht afgedekt in de koelkast marineren. Hoe langer, hoe beter.

Verhit de koolzaadolie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur. De olie is heet genoeg wanneer je een houten eetstokje of spatel in de olie steekt en eromheen veel belletjes ontstaan. Voeg de kip toe en bak in circa 6 minuten gaar, krokant en goudgeel; roer regelmatig, zodat de kip niet verschroeit. Schep de kip met een schuimspaan op een bord en zet apart.

Giet voor de curry de olie op 2 eetlepels na uit de pan. Als je de gemarineerde kip echter aan de pan hebt toegevoegd voordat de olie heet genoeg was, drijft er mogelijk veel bloem in de olie. Giet in dat geval alle olie uit de pan, veeg de pan schoon en voeg 2 nieuwe eetlepels koolzaadolie toe.

Voeg het komijn- en venkelzaad toe aan de hete olie en bak circa 30 seconden op middelhoog vuur. Voeg de curryblaadjes toe en bak 30 seconden. Voeg de ui toe, bak in een paar minuten zachter en roer dan het kurkumapoeder, Kashmiri-chilipoeder en de knoflook-gemberpasta erdoor. Voeg de rawits, lente-ui, yoghurt en sojasaus of tamari toe en roer tot een dikke, gladde saus.

Voeg de gebakken kip toe en schep goed om, tot de kip met de saus is bedekt. Bestrooi met de gehakte koriander, knijp het sap van de limoen erboven uit en serveer heet.





## KIP BHUNA KARAHI

VOOR 4 PERSONEN

**Bhuna curry's zijn curryhuisfavorieten, maar worden hoogstens met een basiscurrysaus bereid. In dit recept gaan we op de authentieke toer en het eindresultaat is fantastisch! Dit is een curry met een dikke saus, perfect om met verse naans of chapati's op te scheppen. Ik hoop echt dat je het specerijenmengsel maakt, maar als je haast hebt, kun je het vervangen door 2 eetlepels garam masala. Let op: dit is een pittige curry! Voeg eventueel minder chilipoeder toe of vervang het helemaal door paprikapoeder, waardoor de curry een mooie rode kleur krijgt.**

VOORBEREIDEN: 10 MINUTEN  
BEREIDEN: 30 MINUTEN

### VOOR HET SPECERIJEN- MENGSEL

1 el komijnzaad  
1 el korianderzaad  
1 el zwartepeperkorrels  
1 steranijs  
4 zwarte kardemompeulen  
(o.a. toko), alleen de zaadjes  
3 kruidnagels  
kaneelstokje van 5 cm  
1 tl venkelzaad

1 hele kip à 1,5 kg, huid  
verwijderd en in 10 stukken  
2-3 tl chilipoeder  
1 tl kurkumapoeder  
1 tl zout  
3 el limoen- of citroensap

### VOOR DE CURRY

80 ml koolzaadolie  
3 grote rode uien, fijngesnipperd  
2 el knoflook-gemberpasta (zie  
pag. 161 of kant-en-klaar,  
o.a. toko)  
6 tomaten, gehalveerd  
5 groene jwalapepers of rawits,  
in de lengte opengesneden  
2 tl Kashmiri-chilipoeder  
(o.a. toko) of paprikapoeder  
½ tl kurkumapoeder  
zout en peper, naar smaak  
1 tl gedroogd fenegriekblad  
(kasoori methi, o.a. toko)  
4 el fijngehakte koriander  
1 citroen, in schijfjes

Voeg alle ingrediënten voor het specerijenmengsel toe aan een droge koekenpan en rooster 3 minuten op middelhoog vuur, tot ze warm aanvoelen en de aroma's vrijkomen maar nog niet roken. Haal de pan van het vuur zodra de specerijen beginnen te roken. Schep op een bord, laat iets afkoelen en maal in een specerijenmolen of vijzel tot een fijn poeder. Zet apart.

Voeg de kip, het chilipoeder, kurkumapoeder, zout en limoen- of citroensap toe aan een mengkom en meng met je handen of een lepel goed door elkaar. Laat 30 minuten marineren of begin meteen met bakken. Hoe langer je de kip laat marineren, hoe intenser de smaak.

Verhit voor de curry de koolzaadolie in een karahipan of wok op hoog vuur. Voeg de rode ui toe en bak regelmatig roerend in circa 7 minuten lichtbruin. Roer de knoflook-gemberpasta erdoor en bak 30 seconden. Zet het vuur lager, voeg de tomaten, jwalapepers en kip toe en roer een paar minuten goed door.

De pan ziet er nu misschien wat droog uit. Dat is de bedoeling, want bhuna curry's zijn vrij droog. Zet het vuur laag, plaats het deksel op de pan en laat 8 minuten zachtjes koken. Haal het deksel van de pan. Als het goed is, laat het vel van de tomaten nu los. Verwijder de velletjes met een tang of je handen. Als je een tang gebruikt, knijp de tomaten dan fijn zodat ze sneller gaar worden. Roer goed door en voeg dan het gemaakte specerijenmengsel, het Kashmiri-chilipoeder en kurkumapoeder toe. De uien, kip en tomaten laten vocht los, waardoor de bhuna curry er nu veel minder droog uitziet. Plaats een deksel op de pan en laat 5 tot 6 minuten op laag vuur zachtjes koken.

Haal het deksel van de pan; de curry zal er nu veel vloeibaarder uitzien. Zet het vuur hoger en laat de saus in 7 tot 10 minuten indikken tot de gewenste consistentie. Breng de curry indien nodig op smaak met zout en peper. Voeg de gedroogde fenegriekblaadjes toe door ze tussen je vingers boven de curry fijn te wrijven. Garneer de curry met de koriander en citroenschijfjes en serveer.



INDIAAS/PAKISTAANS

# KIP CHOLE KARAHİ

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

**Ik gebruik voor deze curry altijd gedroogde kikkererwten, die ik eerst laat weken en vervolgens kook tot ze zacht zijn. Dat levert niet alleen een betere textuur op, maar je kunt dan ook het kookvocht aan deze geweldige curry toevoegen in plaats van gewoon water. Deze vullende curry is lekker met rijst of naans, maar je kunt hem ook zo serveren.**

**VOORBEREIDEN: 15 MINUTEN**

**PLUS WEKEN**

**BEREIDEN: TOT WEL 2 UUR**

500 g gedroogde kikkererwten, een nacht in water geweekt, of 4 blikken kikkererwten à 400 g  
125 ml ghee  
1 tl zwartepeperkorrels  
6 groene kardemompeulen, lichtgekneusd  
kaneelstokje van 5 cm  
1 el komijnzaad  
3 kruidnagels  
2 middelgrote rode uien, gesnipperd  
2 el knoflook-gemberpasta (zie pag. 161 of kant-en-klaar, o.a. toko)  
3 middelgrote tomaten, gehalveerd  
1 el chilivlokken  
2 tl komijnpoeder  
1 el korianderpoeder  
½ tl kurkumapoeder  
600 g kippendijen, met bot, elk in 3 stukken  
125 ml kippenbouillon of water (optioneel)  
zout en peper, naar smaak

**TER GARNERING (OPTIONEEL)**

3 el fijngehakte koriander  
5 cm gemberwortel, geschild en in julienne  
1-2 citroenen, in kwarten

Gedroogde kikkererwten moet je eerst koken. Voeg hiervoor de gewassen en geweekte kikkererwten toe aan een grote pan en bedek volledig met water. Breng op middelhoog vuur aan de kook en kook circa 1 uur en 10 minuten, tot de kikkererwten zo zacht zijn dat je ze tussen je vingers kunt pletten. Giet af en vang het kookvocht op voor later gebruik.

Pureer grofweg de helft van de gekookte kikkererwten of de kikkererwten uit blik in een keukenmachine tot een dikke pasta. Zet apart.

Smelt de ghee in een karahipan of wok op middelhoog vuur. Voeg de peperkorrels, kardemompeulen, het kaneelstokje, komijnzaad en de kruidnagels toe en laat de smaken 40 seconden in de ghee trekken. Voeg de ui toe en bak in 8 minuten licht goudbruin. Roer de knoflook-gemberpasta erdoor.

Voeg de tomaten toe en plaats een deksel op de pan. Laat 5 tot 7 minuten op laag vuur pruttelen. Haal het deksel van de pan en roer goed door. Het vel van de tomaten zal nu loslaten. Zo niet, laat dan nog wat langer pruttelen. Verwijder de velletjes met je handen of een tang. Als je een tang gebruikt, knijp dan even in de tomaten zodat ze sneller uit elkaar vallen. Roer de chilivlokken, het komijnpoeder, korianderpoeder en kurkumapoeder erdoor. Voeg de kip toe en laat regelmatig roerend garen. Voeg de resterende hele kikkererwten toe, samen met 125 ml kookvocht of kippenbouillon of water. Laat 5 minuten met een deksel op de pan op laag vuur zachtjes koken. Roer goed door en voeg dan de gepureerde kikkererwten toe.

De curry zal er wat droog uitzien, dus voeg gerust meer kookvocht, bouillon of water toe. Ik voeg meestal circa 250 ml toe. Laat nog 10 minuten met een deksel op de pan op laag vuur zachtjes koken. De ghee zal komen bovendrijven en de smaak zal fantastisch zijn. Als je meer saus wilt, voeg dan meer vocht toe tot je tevreden bent met de consistentie. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper en garneer met de koriander en/of gember. Serveer eventueel met partjes citroen die je aan tafel boven de curry kunt uitknijpen.





## AJAM RICA RICA

VOOR 4 PERSONEN

**Ajam rica rica** is een pittig kipperecht uit de Indonesische provincie Noord-Sulawesi. Het staat bekend om zijn stevige, pittige smaken. Als je niet van heel pittige curry's houdt, gebruik dan minder rode rawits. Rode Spaanse chilipepers zijn niet zo pittig en geven het gerecht zijn kenmerkende rode gloed. Sommige koks in Indonesië gebruiken minder chilipepers om toeristen die huiverig zijn voor pikant eten tegemoet te komen en voegen één of twee in blokjes gesneden tomaten toe. Ik laat de tomaat vaak weg en gebruik wel pittige chilipepers, maar dat is helemaal aan jou.

**VOORBEREIDEN: 15 MINUTEN**  
**BEREIDEN: 25 MINUTEN**

### VOOR DE CHILIPASTA

5 grote sjalotten (ca. 100 g),  
grofgesnipperd  
8 teentjes knoflook, gekneusd  
2,5 cm gemberwortel,  
grofgehakt  
2,5 cm laos (o.a. toko),  
grofgehakt  
10 rode Spaanse chilipepers,  
grofgehakt  
5 rode rawits of andere rode  
chilipepers (of naar smaak),  
grofgehakt

3 el koolzaadolie  
3 sjalotten (ca. 75 g),  
fijngesneden  
1 vers of vers ingevroren  
pandanblad (o.a. toko),  
geknoopt (optioneel)  
2 stengels citroengras,  
lichtgekneusd  
1 kg kippendijen, met of zonder  
bot, zonder huid, gehalveerd  
70 ml water of kippenbouillon  
4 limoenblaadjes (djerok  
peroet, o.a. toko), steeltjes  
verwijderd en een paar keer  
ingescheurd  
zout, naar smaak  
1 grote citroen of 2 limoenen,  
in partjes, voor erbij

Pureer eerst alle ingrediënten voor de chilipasta met wat water in een keukenmachine glad. Zet apart.

Verhit de koolzaadolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de sjalotten, eventueel het pandanblad, en de citroengrassstengels toe. Bak 5 minuten regelmatig roerend, tot de sjalotten lichtbruin worden. Roer de chilipasta erdoor en bak 3 minuten, tot de olie komt bovendrijven en de pasta iets dikker wordt. Dat is het teken dat de kip erbij kan.

Voeg de kip toe en schep goed om. Voeg het water of de kippenbouillon toe, plaats een deksel op de pan en laat 15 minuten op matig vuur zachtjes koken.

Haal het deksel van de pan en roer de limoenblaadjes erdoor. Breng op smaak met zout en serveer met witte rijst en de partjes citroen of limoen, die je aan tafel naar smaak erboven kunt uitknijpen.

### OPMERKING

Je kunt wat gezeefde tomaten toevoegen voor de kleur of om de curry minder pittig te maken. Voeg steeds maar een paar eetlepels tegelijk toe en blijf proeven.



KOREAANS

## KOREAANSE MISOKIP

VOOR 4 PERSONEN

Japanse misokip is bij ons thuis altijd favoriet geweest. Deze Koreaanse versie is vergelijkbaar maar pittiger, dus ik vind hem nog lekkerder. Sommige koks voegen een beetje suiker toe, maar ik vind de gochujang zoet genoeg. Je kunt echter naar smaak meer suiker toevoegen.

**VOORBEREIDEN: 10 MINUTEN**  
**PLUS MARINEREN**  
**BEREIDEN: 30 MINUTEN**

### VOOR DE MARINADE

5 el witte miso (Japanse  
sojabonenpasta, o.a. toko)  
5 el gochujang (Koreaanse  
chilipasta, o.a. toko)  
1 el sesamololie  
2 el rijstazijn  
1 el sojasaus  
1 tl versgemalen zwarte peper

1 kg kipdijfilet, in stukjes  
200 g bimi, in schuine stukjes  
2 el sesamololie  
4 teentjes knoflook, fijnggehakt  
2,5 cm gemberwortel, fijngehakt  
4 lente-uitjes, in dunne ringetjes  
1 tl gochugaru (Koreaanse  
chilivlokken, o.a. toko)

Klop voor de marinade de miso met de gochujang, 1 eetlepel van de sesamololie, de rijstazijn, sojasaus en zwarte peper in een grote mengkom glad. Schep de helft van de marinade in een andere kom en zet apart voor later. Voeg de kip toe aan de mengkom en wrijf de marinade goed in het vlees. Laat minimaal 30 minuten tot maximaal 2 uur (afgedekt in de koelkast) marineren.

Breng in een pan voldoende water om de bimi te kunnen bedekken aan de kook. Voeg de bimi toe en kook in 4 minuten beetgaar. Giet af en zet apart.

Verhit de sesamololie in een wok. Voeg de knoflook, gemberwortel en de helft van de lente-ui toe en bak circa 30 seconden, tot de aroma's vrijkomen. Voeg de gemarineerde kip toe en bak circa 5 minuten al roerend en husselend, tot de kip licht goudbruin en gaar is. Voeg de voorgekookte bimi toe en bak nog een paar minuten tot de gewenste consistentie. Voeg de rest van de marinade toe en laat heet worden. Bestrooi met de gochugaru en de rest van de lente-ui en serveer met witte rijst.







## INDIASE WRAP MET KIP

VOOR 4 PERSONEN

Deze wraps worden bij eetkraampjes in India normaal gesproken met zelfgemaakte paratha's gemaakt, maar ik heb het recept vereenvoudigd door tortilla's te gebruiken; zelf paratha's maken is hard werken en dit smaakt net zo fantastisch. Als je in de buurt van een Indiase toko woont, zou je daar ook paratha's uit de diepvries kunnen kopen. Dit gerecht eet je onderweg. Beleg een tortilla met zo veel mogelijk kip en groenten, rol strak op en wikkel de wrap in aluminiumfolie om knoeien te voorkomen. De kip wordt normaal gesproken besprenkeld met een of twee goede chutneys, zoals groene chutney (zie pag. 169) en tamarindesaus.

**VOORBEREIDEN: 15 MINUTEN  
PLUS MARINEREN  
(OPTIONEEL)  
BEREIDEN: 30 MINUTEN**

450 g kipfilet of kipdijfilet, op de draad in dunne plakjes

**VOOR DE MARINADE**  
2 el knoflook-gemberpasta  
(zie pag. 161 of kant-en-klaar,  
o.a. toko)  
1 tl zout  
1 tl versgemalen zwarte peper  
1 el citroensap

2 el koolzaadolie  
2 middelgrote rode uien, in  
blokjes van 2,5 cm  
2 el knoflook-gemberpasta  
(zie pag. 161 of kant-en-klaar,  
o.a. toko)  
2-3 groene rawits, fijngesneden  
of heel  
1 tl kurkumapoeder  
1 tl komijnpoeder  
1 tl korianderpoeder  
1 tl gedroogd mangopoeder  
(amchoor, o.a. toko)  
1 tl granaatappelpoeder  
(anardana, o.a. toko)  
1 tl chaat masala (o.a. toko)  
1 tl Kashmiri-chilipoeder  
(o.a. toko), plus extra als je  
van pittig houdt  
125 ml water  
3 el gehakte koriander  
zout, naar smaak  
chutneys naar keuze, voor erbij

**VOOR DE WRAPS**  
4 el ghee of koolzaadolie  
4 grote tortilla's  
4 eieren, losgeklopt

Leg de kip in een kom en voeg de marinade-ingrediënten toe. Schep goed om en laat minimaal 30 minuten tot maximaal 2 uur in de koelkast marineren. Als je haast hebt, kun je meteen verdergaan met bakken.

Verhit de olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur, voeg de rode ui toe en bak in circa 7 minuten zacht, glazig en lichtbruin. Roer de knoflook-gemberpasta, de rawits en de specerijen tot en met het Kashmiri-chilipoeder erdoor.

Voeg de kip toe, schep goed om en bak tot de kip wit van kleur is. Voeg het water en de gehakte koriander toe, plaats een deksel op de pan en laat 10 minuten op middelhoog vuur zachtjes koken. Roer goed door en laat met het deksel op de pan nog eens 10 minuten pruttelen. Breng indien nodig op smaak met zout. Haal het deksel van de pan en laat zachtjes koken, tot bijna al het vocht is verdampt en de kip er nog lekker sappig uitziet. Zet apart en houd warm.

Je kunt intussen de tortilla's voorbereiden om tijd te besparen. Ik raad je aan om een pan met antiaanbaklaag te gebruiken. Verhit een kwart van de ghee of koolzaadolie in de pan op middelhoog vuur. Leg een tortilla in de pan en bak in 1 minuut bruin. Keer om en bak ook de andere kant bruin. Leg de gebakken tortilla op een bord en herhaal met de rest van de ghee of olie en de tortilla's. Houd warm.

Voeg nu een kwart van de losgeklopte eieren toe aan de pan en laat door de pan walsen, zodat er een zo dun mogelijk laagje ontstaat. In sommige pannen kun je het tegen de wand van de pan laten walsen, waardoor het laagje ei flinterdun wordt, maar dat is niet noodzakelijk. Het laagje ei is snel gaar, dus leg er een gebakken tortilla op, bak circa 20 seconden, leg de tortilla met het ei naar boven op een bord en houd warm. Herhaal met de rest van de eieren en tortilla's.

Leg een tortilla op een schoon werkvlak en beleg met wat kip en eventueel wat ui of groenten. Voeg chutneys naar keuze toe en rol de tortilla op tot een wrap. Herhaal met de rest van de tortilla's en kip en serveer heet of op kamertemperatuur. Heet is het lekkerst!



INDIAAS

## HARIYALISAUS (GROENE SAUS)

VOOR CIRCA 1 LITER

Deze hariyalisauis vormt op zichzelf al een lekkere curry, maar hij wordt ook aan andere curry's toegevoegd om ze een groene kleur en de smaak van spinazie, munt en koriander te geven. Stel, je hebt de kip shahi korma van pagina 66 gemaakt en je wilt hem een beetje aanpassen. Roer dan deze lekkere groene saus erdoor om de kleur en het smaakprofiel te veranderen.

VOORBEREIDEN: 10 MINUTEN  
BEREIDEN: 20 MINUTEN

500 g babyspinazie, gewassen  
en grofgehakt  
2-3 el koolzaadolie  
2 middelgrote uien,  
fijngesnipperd  
2 el knoflook-gemberpasta  
(zie pag. 161 of kant-en-klaar,  
o.a. toko)  
6 groene jwalapepers of rawits,  
grofgehakt  
160 g muntblaadjes, gewassen  
en grofgehakt  
400 g koriander, grofgehakt

Breng een pan water aan de kook en voeg de spinazie toe. Blancheer de spinazie 1 minuut en giet af door een zeef. Als je de geblancheerde spinazie aan een kom ijskoud water toevoegt, behoudt de spinazie zijn felgroene kleur, maar dat wordt meer gedaan voor de presentatie dan voor de smaak.

Verhit de koolzaadolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de ui in circa 5 minuten zacht en glazig. Voeg de knoflook-gemberpasta en de jwalapepers toe en bak nog 1 minuut. Roer de munt en koriander erdoor en zet het vuur laag. Roer een paar minuten, tot de blaadjes iets zijn geslonken maar er nog vers uitzien.

Schep in een kom en voeg de geblancheerde spinazie toe. Laat volledig afkoelen en pureer dan tot een gladde pasta. Dat is alles. De gladde hariyalisauis is klaar en kan aan een willekeurige curry worden toegevoegd. De saus is goed afgedekt tot 3 dagen houdbaar in de koelkast of 2 maanden in de diepvries, zonder dat hij zijn smaak of kleur verliest.

