

Butter Chicken uit de slowcooker

Porties: 12 • Niveau: Gemiddeld • Categorie: Diner

Butter Chicken uit de slowcooker is een recept uit de categorie Diner.

Ingrediënten

- **1500 gram** kippendijfilet
- **150 gram** boter
- **800 milliliter** passata
- **400 milliliter** kokosmelk
- **8 theelepels** garam masala
- **3 theelepel** kurkuma
- **3 theelepel** kerrie
- **3 theelepel** ketoembar (gemalen koriander)
- **2 theelepel** geraspte gember
- **2 theelepel** chilivlokken
- **4 tenen** knoflook
- **400 milliliter** Griekse Yoghurt
- verse peterselie

Bereidingswijze

- 1 Snij de kippendijfilet in stukken en doe deze in een kom en maak een marinade van de garam masala, kurkuma, kerrie, ketoembar, gember, knoflook en chilivlokken. Om de marinade wat vloeibaarder te maken doe ik een derde van de kokosmelk bij het mengsel. Meng alles goed door elkaar en laat de marinade minimaal een uur in de koelkast intrekken.
- 2 Wanneer het vlees goed gemarineerd is, kunnen we de saus maken. Schenk de passata en de rest van de kokosmelk in de schaal van de slowcooker. Snij de boter in blokjes en doe deze ook in de slowcooker.
- 3 Roer alles goed door elkaar en voeg de gemarineerde kip toe aan de slowcooker. Meng alles voorzichtig zodat de kip goed onder de saus ligt.
- 4 Zet de slowcooker op stand low en laat de butter chicken gedurende 5 uur gaar koken.
- 5 Wanneer je de butter chicken gaat serveren met eventueel rijst en groente doe je er nog een lepel Griekse Yoghurt bij. Doe dit niet wanneer de saus nog te heet is, want de yoghurt kan dan gaan schiften.
- 6 Serveer de butter chicken met rijst, naan brood en wat verse peterselie.

Toegevoegd door Matthieu