ingrediënten

4 ontvelde kippendijen zonder bot

2 eetlepels ghee of koolzaadolie

1 ui - fijngesnipperd

1/2 eetlepel gemberpasta

1/2 eetlepel knoflookpasta

1/2 theelepel zout

1/2 theelepel suiker

1/2 theelepel chilipoeder

1/2 theelepel paprika

1/2 theelepel komijnpoeder

1/2 theelepel kurkuma

1 eetlepel verse koriander - fijngehakt

1/2 theelepel Garam Masala

3 grote tomaten fijngesneden

2 eetlepels yoghurt

125 ml rode wijn

2 eetlepels Gemalen cashewnoten

**instructies:**

Verhit de ghee/olie in een pan of wok en voeg de gesnipperde ui toe.

Bak tot ze lichtbruin, zacht en doorschijnend zijn.

Voeg de gember- en knoflookpasta toe en bak ongeveer 30 seconden.

Voeg nu de kurkuma, komijnpoeder, paprikapoeder en chilipoeder toe.

Bak nog drie minuten en roer regelmatig om te voorkomen dat de kruiden aanbranden.

Maak drie ondiepe sleuven in elke kippendij en voeg ze toe aan de pan.

Voeg de wijn, gemalen cashewnoten en zout toe en roer om te combineren.

Giet net genoeg water in de pan dat alles onder staat en laat het ongeveer 35 minuten sudderen.

Voeg de gesneden tomaten, paprika, suiker, garam masala en koriander toe.

Roer voortdurend en voeg de yoghurt lepel voor lepel toe.

Controleer op kruiden en serveer met rijst of verse naans.