**Ruby chicken van Kishwar**

Nodig:

*Voor de Chicken Tikka:*

1 medium ui

3 teentjes knoflook, gepeld

5 cm gember, geschild

½ kopje Griekse yoghurt

3 eetlepels mosterdolie

2 kaneelstokjes

3 laurierblaadjes

2 rode pepers

1 eetlepel chaat masala (verhoudingsgewijs bestaat dit uit 2 eetlepels koriander+1 eetlepel komijn+½ theelepel oregano+1 eetlepel gedroogde chilivlokken+½ theelepel diepvries citroengras+2 theelepels garam masala+½ theelepel peper)

½ eetlepel garam masala

2 theelepels Kashmiri chilipoeder of normaal chilipoeder

4 kippendijfilets zonder vel

*Voor de masala:*

1 eetlepel druivenpitolie

1 medium ui, gesnipperd

gereserveerde marinade

2 theelepel zout

¼ kop gereserveerde ui+knoflook+gemberpasta

Klein blikje tomatenpuree

65 gram boter

1 eetlepel honing

Bereiding:

Doe voor de Ruby Chicken Tikka ui, knoflook en gember in een kleine keukenmachine en maal tot een gladde pasta. Combineer 2 eetlepels van de pasta met de overige ingrediënten, behalve kip, en meng goed totdat alles volledig fijn is. Doe de helft van het mengsel in een schaal, voeg de kippendijen toe en mix tot een egaal laagje. Zet 20 minuten opzij. Bewaar de resterende helft van de marinade voor later gebruik. Rijg de kip aan spiesen en schroei ze over de hibachi of in een rokende grillpan tot ze verkoold maar niet gaar zijn. Haal de kip van het vuur en leg apart in een kom.

Voor de Ruby Masala. Verhit een wok op hoog vuur. Voeg wat olie toe en als het heet is, voeg je uien, marinade en zout toe en kook tot de uien zacht zijn en de olie gespleten is. Voeg ui, knoflook en gemberpasta en tomatenpuree toe en bak 2 minuten. Voeg 1 kopje water toe, breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 10 minuten sudderen. Haal de kip van de spiesjes. Voeg toe aan de saus en dek af met een deksel. Laat sudderen tot de kip gaar is, ongeveer 10 minuten. Voeg boter en honing toe en roer door. Haal van het vuur en breng over naar een serveerschaal. Serveer met rijst.