**Butter Chicken Burritos**

Kip in marinade:

300 gram kipdijfilet

2 eetlepels garam masala kruiden

1 eetlepel paprikapoeder

2 tenen knoflook

1 stukje gember

½ limoen

2 eetlepels Griekse yoghurt

1 theelepel peper

1 theelepel zout

Meng bovenstaande samen in een kom en laat marineren terwijl je de andere ingrediënten klaar maakt (liefst de dag van tevoren al in de marinade zetten)

Butter chicken saus en rijst:

Klontje roomboter

1 rode ui

1 rode peper

250 gram tomatenpassata

200 ml slagroom

Handje cashewnoten

Handje peterselie

300 gram basmati rijst

2 kipbouillon blokjes

Wraps

Kook de rijst gaar in 500 ml water en 1 blokje bouillon. Fruit de ui en peper aan in de roomboter. Voeg na 2 minuten de kip toe en bak op hoog vuur bruin en gaar. Voeg als het gaar is de passata, room en een bouillon blokje toe en kook kort in. Voeg als laatst nog de cashewnoten en peterselie toe en laat voor het laatste minuutje pruttelen op laag vuur. Breng alles op smaak met peper en zout. Maak de wraps op met de rijst en butter chicken, probeer het enigszins goed op te rollen en eet smakelijk😂