**Kip tikka masala van Gordon Ramsay**

Nodig voor 2 personen:

arachideolie

1 grote ui, gepeld

2 verse groene pepers

1 stukje gember, gepeld

3 teentjes knoflook, gepeld

½ theelepel rode chilipoeder

1 theelepel kurkuma

2 theelepel garam masala

1 eetlepel bruine basterdsuiker

1 eetlepel tomatenpuree

400 gram bliktomaten in stukjes

4 kipfilets in stukjes(ca. 150g per stuk)

10 gedroogde curryblaadjes

4-6 eetlepels yoghurt

handvol verse korianderblaadjes, fijngehakt

*Voor de rijst:*

400 gram basmatirijst

600 ml koud water

zout

peper

3 kardemompeulen, licht gekneusd

2 stuks steranijs

Bereiding:

Verhit twee eetlepels arachideolie in een pan. Snijd de ui en bak in de olie. Ontpit en hak de peper, hak de gember en voeg toe aan de ui in de pan. Pers de knoflook uit boven de pan en bak gedurende 2-3 minuten mee. Voeg de chilipoeder, kurkuma, garam masala en suiker toe en bak 1-2 minuten. Voeg vervolgens de tomatenpuree en de gehakte tomaten toe en laat ze meekoken voor een paar minuten. Gebruik een keukenmachine of mixer om een gladde saus te krijgen. Doe een eetlepel arachideolie in de pan en bak de stukken kip tot ze licht gekleurd zijn. Giet de saus bij de kip en voeg de curry bladeren toe. Laat het zachtjes pruttelen voor 10 minuten of totdat de kip gaar is. Doe de rijst in een pan, voeg het koude water toe en breng op smaak met zout en peper. Voeg de kardemompeulen en steranijs toe aan de rijst. Doe het deksel op de pan en laat 10 min. koken. Haal van het vuur en laat de rijst stomen voor een nog eens 5 minuten. Verwijder de kardemom en steranijs. Roer de rijst door met een vork en zet apart. Roer de yoghurt door de curry samen met de helft van de gehakte koriander. Serveer met de gestoomde rijst en garneer met de overgebleven koriander.