**Romige Indiase kip curry (snel, simpel en goddelijk lekker!)**

Ingrediënten:

Rijst

200 ml crème fraîche light

1 ½ theelepel geraspte gember

1 ½ theelepel Jonnie Boer Garam Masala

450 g kipfilet

Koriander om te garneren

6 g kurkuma

1,50 eetlepel olie

500 g tomatenblokjes met knoflook

1 ui

beetje zout

Bereiding:

Doe de olie in een pan. Rasp de gember en voeg deze toe. Snijd de ui in partjes en doe de ui in de pan. Fruit de ui. Snijd ondertussen de kipfilet in blokjes en voeg de kip toe.

Voeg de Jonnie Boer Garam Masala kruidenmix, de kurkuma en een beetje zout toe.

Bak de kip kort tot deze mooi bruin begint te kleuren. Voeg de tomatenblokjes met knoflook toe. Voeg de crème fraîche light toe. Breng het geheel langzaam aan de kook.

Hak ondertussen de koriander fijn. Verdeel de rijst over de borden. Verdeel de kip curry over de borden. Garneer met de koriander.