**Snelle kipcurry**

Nodig:

750 gram kippenbouten

3 eetlepels olie en/of boter

1 grote ui, gesnipperd

1 theelepel geperste knoflook

1 ½ theelepel geraspte gember

1 kaneelstokje

2 laurierblaadjes

2 kruidnagels

2 kardemoms

2 gedroogde chilipepers

1 eetlepel gemalen koriander

2 theelepels garam marsala

½ theelepel kurkuma

Peper

Citroensap

Bereiding:

Bak de kippenbouten bruin in de olie/boter. Uit de pan halen en opzij zetten. Fruit de ui goudbruin en voeg knoflook, gember, kaneel, laurier, kruidnagels, kardemoms en chilipepers toe. 2 Minuten roerbakken en voeg dan de gemalen kruiden en peper toe. Doe de kip erbij en voeg zoveel water toe dat hij net bedekt is. Doe een deksel op de pan en laat het geheel circa 40 minuten zachtjes koken tot de kip mals en gaar is. Voeg naar smaak citroensap toe. Serveren met rijst en zoetzure chutney.