**Tikka masala van kip van Jamie Oliver**

Nodig:

1 bosje verse koriander

arachide- of zonnebloemolie

1 klontje boter

2 middelgrote uien, gehalveerd en in dunne plakjes

1 verse, rode Spaanse peper, in dunne ringetjes

een stuk verse gemberwortel ter grootte van een duim, in dunne plakjes

½ potje van 283 g Patak's tikkamasalapasta

4 ontvelde kipfilets, in 2 cm dikke reepjes

1 blik tomatenstukjes van 400 g

1 blik kokosmelk van 400 ml

200 g biologische yoghurt

een klein handje geschaafde amandelen

1 citroen

Bereiding:

Pluk de korianderblaadjes van de steeltjes, houd ze apart en hak de steeltjes fijn. Zet een grote braadpan op matig tot hoog vuur en doe er een paar scheuten olie en een klontje boter in. Doe de uien, peper, gember en koriandersteeltjes erbij en bak die 10 minuten tot ze zacht en goudbruin zijn. Doe de tikkamasalapasta en de reepjes kipfilet erbij. Roer zodat alle stukjes kip met de currypasta in aanraking komen en strooi er wat zout en peper op. Voeg de tomaten en de kokosmelk toe. Vul een van de lege blikjes met water, giet het in de pan en roer nog even. Breng de curry aan de kook, zet het vuur laag en laat met het deksel op de pan 20 minuten zachtjes pruttelen. Controleer de curry regelmatig om te kijken of hij niet te droog wordt en doe er als het nodig is nog wat extra water bij. Als de kip mals en gaar is, voeg je desgewenst wat extra zout en peper toe - wees er wel voorzichtig mee. Deze curry is fantastisch met rijst en met een paar flinke lepels yoghurt erop. Strooi er de geschaafde amandelen en de korianderblaadjes over en serveer er partjes citroen bij om erover uit te knijpen. Een beetje groene salade met citroendressing maakt het feest compleet.