Chick'n tikka masala



Ingrediënten

- KIP: 3 kg “JUST LIKE CHICKEN” - Greenway
- 4 soeplepels World Spice Blend Tandoori - Verstegen
- 3 soeplepels World Spice blend Garam masala - Verstegen
- 300 g Greek Nature - Alpro
- limoen en zestezout
- Chili flakes
- SAUS: 1 kg kikkererwten (gaar)
- 1 kg paprika rood
- ½ kg rode ui brunoise
- 6 teentjes look
- 6 soeplepels World Spice Blend Tandoori
- 4 soeplepels World Spice Blend Garam masala
- Chili flakes
- 3 l gehakte tomaat
- ½ tot 1 l culinaire room/of kokosmelk
- ½ l groentenbouillon
- plantaardige olie
- gember

Methode

1. Bak de ”Just like Chicken” stukjes in plantaardige olie. Voeg de World Spice Blend Tandoori en Garam masala, Greek Nature, limoen en zeezout en de chili flakes toe. Meng goed.
2. Verhit olie en bak hierin de ui, look, gember en Chili flakes. Voeg de Tandoori en Garam Masala toe en laat meestoven.
3. Voeg de tomaat toe en laat 12 min sudderen Voeg de bouillon en de kikkererwten toe en laat terug inkoken.
4. Voeg de room toe en laat even indikken.
5. Voeg de "Just like Chicken" stukjes en hun marinade toe en laat 3 min. mee sudderen.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be