**Tikka masala**

kipfilet
rode uien
rode puntpaprika’s
tomatenpulp
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

garam masala
knoflook
gember
rode chilipeper
yoghurt
olijfolie

**Voorbereiding**

Snijd de rode uien, het knoflook en de paprika’s in een fijne brunoise. Schil een stuk verse gember. Pluk blaadjes verse koriander. Haal de zaadjes uit een chilipepertje en hak het vruchtvlees fijn. Snijd de kippenborst in grote stukken.

**Bereiding**

Bak de kippenbrokken rondom bruin in wat olijfolie. Kruid met peper en zout. Stoof de uien, knoflook en paprika en chilipepertje in een diepe kasserol in wat olijfolie. Voeg geraspte gember toe en laat even verder stoven.

Voeg nu de tomatenpulp en een glas [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) toe. Kruid naar smaak met garam masala. Meng goed en voeg de gebakken kip toe. Roer om, sluit het deksel en laat minstens een half uurtje sudderen.

Roer net voor het opdienen een potje yoghurt en een handvol verse korianderblaadjes door de bereiding. Laat niet meer koken, maar breng wel op de juiste temperatuur om te kunnen serveren.

**Op het bord**

Een portie tikka masala, afgewerkt met plukjes verse koriander. Dien op met rijst of noedels.