



Elvea, een feest uit Italië

Balletjes tikka masala



Ingredienten voor Personen

| | |
|------------|-----------------------------------|
| 2 | kipfilets |
| 200 ml | volle yoghurt |
| 2 teentjes | look |
| 30 g | verse gember |
| 1 | rode chilipeper |
| | currypasta 'tikka masala' |
| 600 g | kippengehakt |
| 400 g | ELVEA Blokjes van gepelde tomaten |
| 2 | sjalotjes |
| 400 ml | kokosmelk |
| 300 g | basmatirijst |
| 450 ml | water |
| 1 | komkommer |
| 0,50 | citroen |
| takjes | koriander |
| | olijfolie |
| | peper |
| | zout |

Bereiding

Marineer de kipfilet:

Bereid een marinade voor de kip. Schenk yoghurt in een kom en voeg geraspte knoflook en gember toe. Snipper de rode chilipeper (zonder de zaadjes) zeer fijn en meng ze samen met 3 eetlepels currypasta 'tikka masala' door de yoghurt. Snijd de kipfilets in kleine blokjes en schep ze door de marinade. Zet opzij en laat het vlees minstens 15 minuten marineren.

Maak de ballen en bak ze:

Schep de stukjes gemarineerde kip uit de marinade en meng ze onder het gehakt. Bewaar de rest van de kruidige yoghurt. Verdeel het kippengehakt in kleine porties van zo'n 40 g en draai van elke portie een gehaktbal. Schenk olie in een diepe pan of een stoofpot en bak de balletjes tot ze een goudbruin korstje hebben. Schep de kortgebakken balletjes uit de pan en zet ze even opzij.

Maak de saus:





Elvea, een feest uit Italië

Snipper de sjalotten en stoof ze glazig in de pan waarin je de balletjes gekleurd hebt. Voeg 2 eetlepels tikka masala-currypasta toe en laat ze al roerend even meebakken. Voeg ook het restje van de yoghurtmarinade toe, samen met de tomatenblokjes en de kokosmelk. Breng de saus zachtjes aan de kook. Leg de balletjes na enkele minuten in de saus en laat ze zo'n 10 minuten meepruttelen. Kruid naar smaak met peper en zout (als de saus te dik is, kan je een beetje water toevoegen).

Kook de rijst:

Breng water aan de kook. Kook de aromatische basmati-rijst gaar in water. Roer eventueel een scheutje (olijf)olie door de gare rijst en voeg naar smaak een beetje zout toe.

Maak de komkommer:

Snijdt lange fijne reepjes komkommer met de dunschiller. Strooi er een beetje zout over en druppel wat vers citroen- of limoensap over de groente. Voeg tenslotte gesnipperde blaadjes koriander toe.

Serveer de gehaktballetjes samen met de rijst en de komkommer.

Recept info: Njam!-tv – Bal National

