Voor 4 personen:

Ingrediënten:

400 g gefileerde kip in stukken (zonder bot)
3 tenen knoflook, geperst
1 el chilipoeder
3 cm verse gember, fijngehakt
1 el kerrie
olijfolie
2 uien, gesnipperd
80 g boter
400 g gepelde tomaten
1 el garam masala
1 tl gemberpoeder
1 el paprikapoeder
(wijn)azijn
50 g (palm)suiker
2 tl sambal badjak
100 ml kippenbouillon
4 el crème fraîche
50 g gebrande gezouten cashewnoten, gehakt
1 el fenegriekblad (of komijn of karwijzaad)
2 el gehakte peterselie
zout en peper

Bereidingswijze:

Marineer de kip 15 minuten in gember, twee teentjes knoflook, kerrie en een eetlepel chilipoeder. Bak in olie en bewaar in een schaal. Doe de uien in de pan met twee eetlepels boter. Als de uien glazig worden voeg je de gepelde tomaten toe, een teen knoflook, azijn, garam masala, gemberpoeder, de paprikapoeder, een theelepel chilipoeder, palmsuiker en sambal, plus de bouillon. Laat 20 minuten pruttelen. Pureer de saus in een schaal. Giet de saus door een zeef terug in de pan (druk het vocht met de achterkant van een lepel uit het residu). De gebraden kip mag terug in de pan, met de rest van de boter, 3 eetlepels crème fraîche, cashew­noten en fenegriekblad. Op smaak brengen met zout en peper. Nog 10 minuten zachtjes koken. Garneer de curry met een eetlepel crème fraîche en gehakte peterselie.