**Kip Tikka Masala**

40 minuten

Een mild pittige curry rijk van smaak!

**Ingrediënten
Porties: 4**

* 4 kipfilets, in blokjes van 2,5 cm gesneden)
* 2 teentjes knoflook, grof gehakt
* 2,5 cm gember, grof gehakt
* 400 gr blikje tomatenblokjes
* 4 eetlepels yoghurt
* 1 ui, gehakt
* 2 eetlepels plantaardige olie
* 2 eetlepels masala curry pasta
* zout en peper naar smaak
* 1 eetlepel bloem
* 50 ml water
* 3 eetlepels verse koriander, gehakt
* korianderblaadjes om te garneren

**Bereidingswijze
Voorbereiding: 20min  ›  Bereiding: 20min  ›  Klaar in:40min**

1. Doe de tomaten, knoflook, gember en yoghurt in een blender of keukenmachine en pureer tot een glad geheel, zet apart.
2. Verhit olie in een grote koekenpan, voeg de ui toe en bak dit 3-4 minuten op middelhoog vuur, onder voortdurend roeren.
3. Roer de massala curry pasta erdoor en bak nog eens 1 minuut op middelhoog vuur door, onder voortdurend roeren.
4. Voeg het tomatenmengsel en de kip toe aan de pan en mix door. Bestrooi met zout en peper. Meng de bloem met het water en roer dit door de pan, die van het vuur af is gehaald. Zet de pan weer terug op het vuur en breng aan de kook onder voortdurend roeren. Doe de deksel op de pan en laat zachtjes 15 minuten sudderen. Strooi de gehakte koriander erdoor en dien op, gegarneerd met wat korianderblaadjes.