



Tikka masala

Ingrediënten

- Kipfilet in blokjes 1 kg
- Evlier Premix roze peper
 - Voor het vlees 80 g
 - Voor de saus 150 g
- Culinaire room 150 g
- Tomatenblokjes Napolitana uit blik 300 g
- Evlier Daslook 1 g
- Evlier Komijn 2 g
- Evlier Lookpoeder 2 g

Bereiding

Meng de blokjes kipfilet met de **Evlier Premix roze peper** (deel voor het vlees) en laat ze een nacht rusten. Bak de blokjes de volgende dag kort aan, haal ze uit de pan en hou ze apart.

Voeg aan dezelfde pan de culinaire room, de **Evlier Premix roze peper** (deel voor de saus) en de tomatenblokjes toe. Kruid af met **Evlier Daslook**, **Evlier Komijn** en **Evlier Lookpoeder**.

Warm het geheel op tot het kookpunt en voeg vervolgens de gebakken kippenblokjes toe. Breng de tikka masala nogmaals tot het kookpunt.

Werk af met verse koriander of bladpeterselie en een klein beetje gegrilde amandelschilfers. Heerlijk met naanbrood of rijst.