

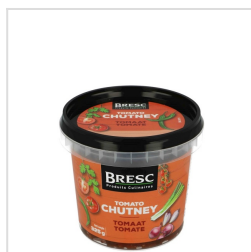
TIKKA MASALA MET TOMATENCHUTNEY



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Tikka masala 450g



Tomaten chutney 325g

INGREDIËNTEN

6 

- 4 kippenbouten in stukken
- 75 g Besc Tikka masala
- 2 zoete aardappelen
- 1 kleine butternut pompoen
- 1 blikje tomatenstukjes (400 g)
- 2 uien
- ¼ l kippenbouillon
- 200 g yoghurt
- Besc Tomaten chutney

BEREIDINGSWIJZE

Marineer de kip in de tikka masala en yoghurt voor een uur. Maak de zoete aardappelen, pompoen en uien schoon en snijd ze in stukken. Bak de groenten aan en voeg daarna de kip toe. Het geheel goed bakken en voeg daarna de tomaat toe. Stoof het geheel gaar. Serveer de curry met gestoomde rijst en de tomaten chutney.