



KIP DOPIAZA

VOOR 4 PERSONEN (OF MEER ALS ONDERDEEL VAN EEN MEERGANGENMENU)

Dopiazza curry's zitten boordevol smaak en kunnen mild of vrij pittig zijn, afhankelijk van de chef. Het woord *do* betekent 'twee' en *piazza* betekent 'uien'. De authentieke Indiase versie van dit gerecht is dus een curry met uien die op twee verschillende manieren worden bereid. Als je de basiscurrysaus en gebakken laagjes ui meetelt, wordt dit recept gemaakt met uien die op vier verschillende manieren worden bereid, dus eigenlijk klopt de naam niet helemaal. Maar dat is puur technisch gezien.

VOORBEREIDING: 10 MINUTEN
+ HET MAKEN VAN DE
BASISCURRYSAUS EN HET
GAREN VAN DE KIP
BEREIDING: 10 MINUTEN

- 4 el koolzaadolie of kruidenolie (zie pag. 8)
- 1 kleine ui, in partjes
- 6 groene kardemompeulen, gekneusd
- 1 tl komijnzaad
- 1 tl korianderzaad, grofgemalen
- 3 el knoflook-gemberpasta (zie pag. 172)
- 2 el kruidenpoeder (zie pag. 169)
- 1 tl komijnpoeder
- 1-2 tl mild of pikant chilipoeder, naar smaak
- 125 ml tomatenpuree (zie pag. 172)
- 500 ml basiscurrysaus (zie pag. 164 of 166), verwarmd
- 600 g voorgegaarde gestoofde kip (zie pag. 176), plus 250 ml van de kippenbouillon, of meer basiscurrysaus
- 7 el uienpasta, gemaakt met yoghurt (zie pag. 173)
- 1 tl gedroogd fenegriekblad (kasoori methi, o.a. toko)
- zout
- een klein bosje koriander, fijngehakt
- 2 handenvol gebakken ui (zie pag. 173)
- 1 tl garam masala (zie pag. 167)

Verhit 1 eetlepel van de koolzaad- of kruidenolie in een grote pan op hoog vuur. Roer de partjes ui door de hete olie en rooster tot ze mooi geblakerd maar nog steeds knapperig zijn. Schep met een schuimschaan op een bord en zet apart.

Zet het vuur lager, schenk de rest van de olie in de pan en verhit tot de olie begint te borrelen. Voeg dan de kardemompeulen, het komijnzaad en het korianderzaad toe. Roer ongeveer 30 seconden en geniet van het aroma van de geweldige maaltijd die je aan het bereiden bent.

Voeg de knoflook-gemberpasta toe en laat 1 minuut pruttelen tot de aroma's vrijkomen. Voeg het kruidenpoeder, het komijnpoeder, het chilipoeder en de tomatenpuree toe. Roer goed door en voeg 250 ml basiscurrysaus toe. Voeg de rest van de currysaus en de bouillon of extra currysaus toe zodra de saus begint te pruttelen. Zet het vuur hoger en laat zachtjes koken. Een deel van de saus zal aan de rand gaan karamelliseren. Roer dit van tijd tot tijd door de saus voor meer smaak.

Voeg de kip toe en laat zonder te roeren ongeveer 2 minuten koken, tot de kip verwarmd is. De saus kookt in en wordt dikker. Voeg nog een beetje kippen- of specerijenbouillon of basiscurrysaus toe als de saus te dik wordt. Roer de uienpasta met 1 eetlepel per keer erdoor, gevolgd door de gedroogde fenegriek en de apart gehouden geroosterde partjes ui. Breng op smaak met zout en garneer met de verse koriander, de gebakken ui en de garam masala.