



Hoofdgerechten

Kip tandoori uit de oven

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram kip (in reepjes)
100 gram gerookte spekblokjes
2 uien (zoete, in ringen)
2 venkels (kleine)
400 milliliters volle yoghurt
handvol kaas (geraspte)
300 milliliters room
6 eieren
handvol koriander
olijfolie
peper
zout

Voor de tandoori-kruiden

1 eetlepel korianderpoeder
1/2 theelepel cayennepeper
1/2 theelepel nootmuskaat
1/2 theelepel kaneelpoeder
1 theelepel paprikapoeder
1 eetlepel komijnpoeder
peper
zout

Bereidingswijze

Maak een marinade van de yoghurt, de helft van de tandoori-kruiden, een scheutje olijfolie, peper en zout. Schep er de kipreepjes onder, dek af en laat 1 uur marineren.

Verwijder de harde kern van de venkelknollen en snij in repen. Leg ze in een ingevette ovenschaal. Verdeel er de uiringen, de spekblokjes en de gemarineerde kipreepjes over.

Verwarm de oven voor op 180°C. Kluts de eieren met de room en de resterende tandoori kruiden los en giet in de ovenschaal. Strooi er de geraspte kaas over en zet 50 minuten in de oven. Werk net voor het serveren af met

de koriander.

Keukenbenodigdheden

Oven

