



Hoofdgerechten

## **Indian butter chicken meatballs met naan en rijst**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

800 gram kippengehakt  
1 centimeter gember (geraspt)  
1 ui (fijngesnipperd)  
2 lookteentjes  
150 milliliters volle yoghurt  
180 gram tomatenpuree  
400 milliliters kokosmelk  
2 eetlepels boter  
2 naanbrood  
280 gram rijst  
1 theelepel cayennepeper  
1 eetlepel garam masala  
2 theelepels currypoeder  
1/2 theelepel kurkuma  
koriander (verse)  
olijfolie  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Kruid het kippengehakt met peper en zout en vorm er gehaktballetjes van. Leg deze op een bakplaat met bakpapier en schuif in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 15 minuten.

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Stoof de look en ui glazig in olijfolie samen met de gember. Voeg alle specerijen toe en laat ongeveer 1 minuut meebakken.

Doe vervolgens de tomatenpuree en kokosmelk in de pan en laat 5 minuten inkoken.

Roer de yoghurt en boter onder de saus, gevolgd door de kippengehakballetjes, en laat nog een 5-tal minuten warmen. Laat niet meer doorkoken.

Serveer met gekookte rijst, naanbrood en verse koriander.

