



Spaghetti kip tandoori

Een recept van **Jelle Beeckman**, zoals gezien in **Snel, Makkelijk & Lekker 2**



Ingrediënten

2 personen

125 gr spaghetti

250 gr kippendijen, in stukken
gesneden

100 gr Griekse yoghurt

0,5 el Verstegen tandoori kruiden

8 kerstomaten, in partjes

verse koriander

olijfolie

arachideolie

peper - zout

Voor de saus:

25 gr boter

0,5 ui, grof gesneden

1 teentjes look, fijngesneden

200 gr kerstomaten

50 gr amandelnoten, gepeld

0,5 tl Verstegen tandoori

200 ml Lacroix gevogeltefond

0,5 el tomatenconcentraat

0,25 tl Verstegen chilivlokken

125 ml Inex room 40%

Voor de dressing:

125 gr Griekse yoghurt

50 gr Parmezaanse kaas

0,5 snuifje Verstegen lookpoeder

Bereiden:

Voor de spaghetti:

Kook de spaghetti in een pot met gezouten water voor ongeveer 10 minuten.

Voor de kip:

Doe de kippendijen in een kom samen met de Griekse yoghurt en tandoori kruiden en laat marinieren. Laat even rusten in de koelkast.

Voor de saus:

Laat de ui en look in boter fruiten in een kookpot. Kruid al even met zout zodat het vocht uit de ui komt. Voeg de kerstomaten en de amandelnoten toe.

Kruid met een rijkelijke hoeveelheid Verstegen tandoori kruiden en een beetje chilivlokken en bak deze mee. Blus het geheel met Lacroix gevogeltefond en voeg nog een lepel tomatenconcentraat toe. Laat even inkoken.

Voeg de room toe en mix de saus met een staafmixer. Er mogen gerust wat stukjes in blijven zitten.

Voor de dressing:

Meng de Griekse yoghurt met de geraspte Parmezaanse kaas, het limoensap, de lookpoeder en eventueel wat chiliflakes.

Afwerken:

Bak de kip bruin in een pan met arachideolie en doe ze over in de saus, laat nog even verder garen in de saus.

Besprenkel de tomaatjes met olijfolie, peper en zout. Roer de pasta onder de saus met wat extra kookvocht.

Schep de pasta uit in je bord en werk af met tomaatjes, koriander, parmezaan en een toefje van de yoghurtdressing.

0,25 limoen, het sap

0,5 tl Verstegen chilivlokken

Met dank aan

