

My poging van 'n butter chicken curry

4 mesne

**Julle moet moet hierdie resep n “go” gee! Butter chicken of nie – dit bly lekker!! En ons maak ons EIE Naan brood – julle maar is ek nou beindruk, dit is so maklik en delish!*

Bestandele

Butter chicken 20ml olie 30ml botter 400g hoender fillet in blokkies gesny 1 ui 1 teelepel knoffel 1 teelepel gemmer 2 eetlepels Butter chicken spice (beste is vlieg gou Durban toe – by Ushaka is daar die heerlikste Indiese spesery winkeltjie 😊) 400g blikkie tamatie 2 teelepels suiker 1 blikkie coconut cream Sout en peper Vars Koljander	Naan Brood: 1 koppie meel 2 teelepels suiker 1 teelepel sout ¼ teelepel bakpoeier 2 teelepels olyfolie – of somer gewone olie ½ koppie melk 1 eetlepel botter vir braai Botter en kruie
---	--

Metode:

- Butter Chicken:** Okay is julle reg om julle vingers af te lek! Yummy
Verhit olie in pan en braai hoender tot bruin – dit hoef nog nie gaar te wees nie, net bruin – sit eenkant wanneer bruin. Smelt die botter in dieselfde pan (want ons soek nie skottelgoed nie) en braai die ui tot sag. Voeg die knoffel, gemmer en die butter chicken spice by en braai vir 40 sekondes voor jy die blikkie tamatie bygooi. (*onthou as jy nou nie Durban toe kan vlieg nie is daar baie indiese winkeltjies in Jhb*). Laat die sous prut vir 5minute en voeg dan die coconut cream en hoender stukies by. Prut vir 10 – 15 minute op n stadige hitte tot gaar. Probeer om nie te veel te “drool” in die pan nie, en ook..., probeer om nie jou tong te brand vir elke 3 sekondes wat jy moet proe of dit reg is nie 😊
- Vir ons Naan:** Meng al die droë bestandele saam met n whisk. Maak n gaatjie in die middel van jou droë bestandele en voeg die olie en melk by. Meng alles goed saam totdat dit n balletjie vorm. Knie die deeg tot glad en elasties (omtrent 5 minute). Maak die deeg toe met glad wrap en laat rus vir 10minute. Sny die deeg in 4. Verhit botter in pan op stoofplaat - medium hitte. Rol elke stukkie deeg tot baie dun en braai die naan een vir een vir omtrent 2 minute, of tot jy swart stukies begin sien op die brood. As jy wil, kan jy nog botter en enige kruie opsmear (knoffel, cumin, mosterdsaad, koljander ens)
- Bedien met rys (as jy by Ushaka se spice winkeltjie is, kry somer vir jou ook van die rice spice – jy sal nie spyt wees nie)
**Rys in mikrogolf: 1 koppie rys en 2 ½ koppies water. Groot bak met deksel of glad wrap. In mikrogolf vir 15 – 18 minute. As jy gelukkig is en n stoompot het is jou rys gaar in 3minute (1 koppie rys en 1 ½ koppie water – high pressure vir 3minute en slow release) Gooi bietjie botter of olie by vir ekstra liefde*