

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
90 minuten

Benodigdheden
Stoomovens
Kookplaat
Oven

Ingrediënten

Kip en de marinade

- 400 gr. Kippendijfilet
- 100 gram Griekse yoghurt
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 eetlepel garam masala
- 2 tl komijn
- + 2 tl koriander
- 2 tl kurkuma-poeder
- 1 tl gember (vers geraspt)
- ½ tl chilivlokken
- peper & zout naar smaak

Om te stomen & garneren

- 1 kopje rijst + 1,5 kopje water
- 100 gr spinazie
- 2 eieren
- ¼ bosje dille (± 8 takjes), fijngesneden
- 3 takjes dille voor garnering

Masala curry

- 1 ui, gesnipperd
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 cm verse gember, geraspt
- 2 el tomatenconcentraat
- 1 blik gepelde tomaten (400 gram)
- 1 eetlepel garam masala
- 2 tl paprikapoeder
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl kurkumapoeder
- 150 gram yoghurt

Bereidingswijze

Kip marineren & bakken:

1. Marineer de kip in een kom met de marinade-ingredienten en laat dit minimaal 1 uur trekken in de koelkast.
2. Verhit een teppanyaki-plaat of rvs-pan voor op inductie stand 7. Bak de kip met de aanhangende marinade aan tot het mooi kleurt en geurt.

Stomen:

1. Stoom de rijst in een schaal met de bouillon 10 minuten op stand 100° C. volledig stoom.
2. Doe de eieren in een gaatjesbak en stoom rijst en ei nog 8 minuten.
3. Doe de spinazie in een gaatjesbak en stoom de rijst, ei en spinazie nog 2 minuten.
4. Laat de eieren koud schrikken, pel ze en snij ze overlangs in twee delen; hou apart.
5. Laat de spinazie uitlekken in een vergiet.
6. Roer de rijst met een vork om uit te dampen. Roer er dan de gesneden dille doorheen.

Voorbereiding voor het bakken in de oven:

1. Haal een doek over de bodem van de natte (hete!) oven om het overtollige vocht weg te nemen. Verwarm de oven voor op 200 °C hete lucht.

Opbouwen deegrol:

1. Haal een doek over de bodem van de natte (hete!) oven om het overtollige vocht weg te nemen. Verwarm de oven voor op 200 °C hete lucht.
2. Spreid de rijst uit op het deeg maar laat de randen vrij: we gaan een rol maken.
3. Leg de gestoomde, uitgelekte spinazie op de rijst.
4. Leg de kippendij op de spinazie. Leg er de vier halve eieren en wat plukjes dille op.
5. Vouw het onbedekte bladerdeeg over de inhoud en druk voorzichtig aan. Draai het geheel om zodat de vouw aan de onderkant komt.
6. Besmeer de bovenkant in met een losgeklopt ei.

7. Leg de masala-rol met het bakpapier op een bakplaat en zet die in het midden van de voorverhitte oven. Voeg stoomstand 1 toe. Bak 30 min. tot goudbruin. De kerntemperatuur moet 70° C zijn

Curry:

1. Fruit in een steelpan de gesnipperde ui, gember en knoflook even aan.
2. Voeg de tomatenpuree toe en ook dit bak kort mee.
3. Voeg de specerijen toe: koriander, komijn, kurkuma, paprikapoeder, garam masala en bak even kort mee.
4. Voeg dan de gepelde tomaten toe. Breng aan de kook. Zet het vuur uit, laat het geheel een paar minuten afkoelen en roer er dan de yoghurt er doorheen. Niet meer laten koken.

Serveren:

1. Snij de masala-rol in mooie plakken en leg die op een warm bord. Garneer eventueel met wat groen, zoals rauwe spinazie of rucola.
2. Serveer de curry er in een mooi schaalpje bij.