

Roti Kip Masala / Roti Kip Masala



Boodschappenlijstje

200 gram kousenband, in stukjes
5 eetlepels zonnebloemolie
1 grote ui, gesnipperd
4-5 teentjes knoflook, geperst
700 gram kippendijenfilet, in stukjes
1 eetlepel Roti Kip Masala kruiden

1 eetlepel kippenbouillon poeder
een plakje Madam Jeanette peper
200 gram aardappelpartjes
175 ml water
1 pak Sandhia's (mini)roti
2 bio-eieren (medium)

Zo maak je Roti Kip Masala

Kook de kousenband in ruim kokend water 4 minuten gaar en giet het af.

Verhit de olie en fruit de ui en knoflook lichtbruin in de koekenpan.

Voeg de kippendijenfilet aan de pan toe, bak en schep het nu en dan om.

Laat het – met de deksel op de pan – garen, onder af en toe omscheppen,

Voeg dan de Faja Lobi Roti Kip Masala Kruidenmix toe en roer door.

Doe de kippenbouillon poeder, peper en aardappelpartjes erbij en bak mee.

Schep het regelmatig om.

Schenk het water erover en laat het vlees 25 minuten garen.

Met de deksel op pan op matig vuur laten sudderen en af en toe omscheppen.

Laat de Kip Masala zo nog enkele minuten sudderen en maak dan de roti op

Roti Kip Masala / Roti Kip Masala



Shopping list

200g yard long beans, broken in pieces	1 tablespoon chicken stock powder
5 tablespoons sunflower oil	A slice Madam Jeanette pepper
1 large onion, chopped	200g potato wedges
4-5 cloves of garlic, pressed	175 ml water
700g chicken thigh fillets, cut	1 packet Sandhia's (mini)roti
1 tablespoon Roti Chicken Masala seasoning	2 organic eggs

How to make Roti Kip Masala

Cook the beans in plenty of boiling water for 4 minutes until tender and drain.

Heat the oil and sauté the onion and garlic in the frying pan until lightly brown. Add the chicken thigh fillets to the pan, fry, and toss occasionally.

Let it cook - with the lid on the pan - while tossing occasionally.

Then add the Faja Lobi Roti Chicken Masala Spice Mix and stir it through. Add the chicken stock powder, pepper, and potato wedges and fry along. Stir regularly.

Pour the water over it and let the meat cook for 25 minutes.

Let it simmer over medium heat with the lid on the pan, tossing occasionally. Add the yardlong beans for the last 5 minutes and toss.

Let the Chicken Masala simmer for a few more minutes like this, and then assemble the roti