



TORTILLA MET KURKUMA-KIP VULLING.

Deze heerlijke pikante, met kip gevulde tortilla's, zijn de Indiase versie van fastfood. Maar dan veel en veel lekkerder ! Deze rolletjes zijn een heerlijk voorafje, waarmee zeker weten je de show steelt. Maar ook zijn ze een geslaagd als een lichte lunch. Snel klaar en makkelijk te maken. Het is een recept uit de keuken van Oost India. Deze keuken staat bekend om zijn enorme variatie aan heerlijke, gezonde, hartige en verfijnde gerechten. Hier komt er eentje.

(variatie : je kunt ook kleine rundvlees blokjes nemen, ipv kip)

Recept voor 4 a 5 personen.

- * 675 gram kipfilet.
- * 3 eetlepels olie.
- * 1 grote fijngesnipperde ui.
- * 2 theelepels fijngedrukte gember puree (knoflookpers).
- * 2 theelepels knoflookpuree (knoflookpers).
- * 1/2 theelepel kurkumapoeder.
- * schepje sambal of chilipoeder (naar smaak).
- * Anderhalve theelepel korianderpoeder.
- * 1/2 theelepel zout of naar smaak.
- * 1 eetlepel citroensap.
- * 1/2 theelepel Garam Masala poeder.
- * 2 eetlepels vers gehakte koriander.
- * 5 tortilla's van 25 cm.
- * 5 middelgrote eieren.

Voor erbij :

- * 1 middelgrote ui in fijne ringetjes gesneden.
- * 1 eetlepel gehakte verse korianderblad.
- * 1 verse groene peper (naar keuze).
- * 1 eetlepel citroensap.

Bereiden :

1. Snij de kipfilet in blokjes, die zo klein zijn dat ze snel gaar gebakken kunnen worden. Verhit de olie op middelhoog vuur en bak de ui in 3 a 4 minuten glazig. Voeg dan de fijngeknepen gemberpuree en knoflookpuree toe. Roerbak het mengsel tot het lichtbruin is.
2. Voeg de blokjes kip toe. Zet het vuur hoog en roerbak het 3 a 4 minuten. Voeg dan de kurkuma, de sambal, het korianderpoeder, zout en het citroensap toe. Roerbak het nog verder gedurende 4 a 5 minuten. Roer ook de Garam Masala poeder en de gehakte koriander erdoor. Roer even en neem de pan van het vuur. Doe het deksel erop en hou het mengsel warm.
3. Verwarm nu een grotere zware koekenpan op laag vuur en bestrijk hem met olie. Klop een ei los. Leg een tortilla in de pan en verdeel het ei erover met een kwastje. Blijf het ei verdelen en verschuiven tot het begint te stollen. Verdeel het kipmengsel erover in vijf gelijke porties, en verdeel 1 portie over de helft van de tortilla.
4. Meng de rode ui ringetjes, de gehakte korianderblaadjes, de eventuele verse groene peper ringetjes, het verse citroensap. En schep wat van dit mengsel op de kip. Nu rol je de tortilla op en prik het eventueel vast met een lange sate prikker. Of leg de tortilla op de sluiting, zodat die vast plakt.
5. Maak de overige tortilla rollen op dezelfde manier. Snij ze schuin door en serveer.
6. Jammie !

Met een hartelijke groet van Tienieke, en eet smakelijk !

PS, ik had guacamole erop gedaan, omdat we nog verse avocado hadden. En ik had geen echte kip, maar vega kipstukjes gebruikt. Ook lekker !