



*Exclusief voor
de ambachtelijke
verspecialist*



TIKKA MASALA KIP

BEREIDING

- Voeg de olie toe aan de blokjes kippendij en meng deze goed door.
- Bestrooi deze met de Punjabi seasoning.
- Voeg de [grill kruiden olie](#) toe.
- Wok de reepjes door in circa 10 minuten.
- Koel de blokjes kip terug.
- Wok de groenten tot deze beetgaar zijn en koel ze terug tot circa 2°C.
- Voeg de groenten samen met de blokjes kip en de saus.
- Meng het geheel door elkaar.

SAMENSTELLING

- **1 KG TIKKA MASALA SAUS ZHERO (AW09183-01)**
- **20 G/KG PUNJABI SEASONING (AD01664-01)**
- **20 G/KG GRILL KRUIDEN OLIE (AW04386-01)**
- **1 KG GEGAARD KIPDIJVLEES**
- **500 G ROERBAKGROENTEN OOSTERS**
- **80 G ZONNEBLOEMOLIE**