

## Patak's Tikka Masala met vegetarische kipstuckjes

Een heerlijk en nu ook vegetarisch indiaas recept.

### Ingrediënten voor 10 personen:

- 1 kg Vegetarische Kipstuckjes of ga voor de niet vegetarische versie en gebruik kippendeijen.
- 300 gr Haricots verts, gebroken
- 300 gr Paprikamix; in blokjes 15x15mm
- 150 gr Witte ui; in ringen
- 25 gr Waterkers; gewassen
- 20 ml Zonnebloemolie
- 800 gr Knorr Patak's Tikka Masala

### Bereiding

1. Verwarm de olie en fruit de uienringen aan.
2. Voeg de kip toe en bak 3 minuten mee op middelhoog vuur.
3. Voeg de overige groenten toe en bak dit nog 2 minuten mee.
4. Schenk de Patak's Tikka Masala currysaus toe en laat nog 4 minuten op laag vuur sudderen.

Tip: Garneer de Tikka Masala met de waterkers en serveer op een mooi bord met witte rijst.

