

Konijn tandoori met kachumber salade

4 personen


marineren: 24 uur

bereiding: 45 minuten

Kip tandoori kennen de meesten wel, heerlijk kruidig! Hier maken we een variant met konijn op het bekende Indische gerecht! Een frisse Indische salade én een yoghurt dip zorgen voor een mooie afwisseling met het kruidige konijn.



 keurslagedemeulder

 Keurslager De Meulder

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 konijnenbouten
- tandooripasta of -kruiden
- 500 ml volle Griekse yoghurt
- 1 rode ui
- 1 komkommer
- komijnpoeder
- ± 400 gram kerstomaatjes
- 2 bosjes verse koriander
- 1 citroen
- olijfolie
- peper en zout

BEREIDING:

1. Meng de tandooripasta of -kruiden met 300 ml Griekse yoghurt.
2. Meng de konijnenbouten onder het yoghurt mengsel en laat afgedekt ± 24 uur marineren in de koelkast.
3. Verwarm de oven op 200 graden.
4. Neem een ovenschaal en leg de gemarineerde konijnenbouten erin. De yoghurt marinade mag erop blijven! Dek af met aluminiumfolie en laat 30 minuten garen.
5. Snipper de rode ui heel fijn en doe in een grote kom.
6. Snij de kerstomaatjes in 2 en doe ze mee in de kom.
7. Snij de komkommer in schijfjes en dan in 4 en doe mee in de kom.
8. Hak 1 bosje koriander fijn en meng onder de salade
9. Kruid de salade met 1 theelepel gemalen komijn.
10. Voeg het sap van een halve citroen toe, een beetje olijfolie naar smaak en kruid met peper en zout. Zet de salade in de koelkast.

11. Mix de overgebleven 200 ml yoghurt met het tweede bosje koriander, en kruid de frisse dipsaus met peper en zout. Hou een paar blaadjes koriander opzij voor de garnering. Zet de saus in de koelkast.
12. Haal na 30 minuten het konijn uit de oven en laat afgedekt rusten.
13. Verhoog de ovenwarmte naar 275 graden (of gebruik de grill functie).
14. Haal het zilverpapier van de ovenschaal, schep het kookvocht over de konijnenbouten en geef ze een mooi korstje in de hete oven.

Heel lekker met gestoomde basmatirijst en/of naanbrood!

Smakelijk!

*Geen fan van koriander? Vervang de koriander dan door platte peterselie!