

## Koh-i-noor chicken

### Υλικά:

1 κοτόπουλο 1 ½ kg κομμένο στα τέσσερα με την πέτσα  
3 πράσινες πιπεριές  
8 σκελίδες σκόρδο  
2 πόντους φρέσκο τζίντερ λιωμένο (ή 1 κουταλάκι τριμμένο ξηρό)  
1 κουταλάκι τέρμερικ  
1 κουταλάκι κάραμ-μασάλα  
αλάτι  
¼ κουταλάκι πιπέρι καγιέν  
250ml γιαούρτι (όχι στραγγιστό)  
12 γαρύφαλλα  
10 κόκκους μαύρο πιπέρι  
1 κομμάτι κανέλλα  
τους σπόρους από 8 σκελίδες κάρδαμο  
1 κουταλάκι σπόρους αρτυσιάς  
2 κουταλάκια σπόρους κόλιανδρο  
25γρ ασπρισμένα αμύγδαλα  
120ml λάδι  
3 κρεμμύδια κομμένα φέτες  
250ml νερό  
3 ντομάτες realed ψιλοκομμένες  
2 κουταλιές φρέσκο κόλιαντρο ψιλοκομμένο

### Εκτέλεση:

Τρύπησε τα κομμάτια κοτόπουλου με ένα πιρούνι. Βάλε τις πιπεριές, το σκόρδο, το μισό τζίντζερ σε μπλέντερ και κάνε τα πάστα. Τρίψε με τη πάστα το κοτόπουλο και άρτυσε το με το τέρμερικ, το κάραμ-μασάλα, το αλάτι και το καγιέν. Κάλυψε το κοτόπουλο με το γιαούρτι και άφησε το να μαριναριστεί για 2 ώρες. Βάλε τα αμύγδαλα και τα υπόλοιπα αρωματικά σε ταψί και ρόσταρέ τα στο φούρνο. Ζέστανε το λάδι σε κατσαρόλα και τηγάνισε το κρεμμύδι μέχρι να πάρει χρώμα. Βάλε στο μπλέντερ το τηγανισμένο κρεμμύδι, το μισό νερό και τα ροσταρισμένα απψματικά. Ζέστανε το λάδι και τηγάνισε το κοτόπουλο μέχρι να πάρει χρώμα. Πρόσθεσε τη κρεμμυδόπαστα, τις ντομάτες, το υπόλοιπο νερό, άφησε να κοχλάσουν, κάλυψε τη κατσαρόλα, χαμήλωσε τη φωτιά και σιγόπηνε για 30 λεπτά μέχρι να ψηθεί το κρέας και να πήξει η σάλτσα. Γαρνίρισε με ψιλοκομμένο κόλιανδρο.