**Kip Mandy met bloemkoolkoekjes en tzatziki**

**Nodig:**

* 2 kilo kippenpoten voor ongeveer 16 stukken kip
* mandykruiden (verkrijgbaar bij de Turkse winkel)
* 15 kardemonpeulen
* 10 kruidnagels
* 1 gedroogde citroen (verkrijgbaar bij de Turkse winkel)
* ½ ui
* paprikapoeder
* zwarte peper
* kaneelstokje
* 5 spices kruiden
* zout
* amandelen, ongeveer 2 handjes vol (of cashew, pijnboompitten of zonnebloempitten)
* zonnebloemolie
* mengsel van curry, mayonaise, kerrie en kipkruiden en scheut zonnebloemolie

**Bereiding:**
Van de kippenpoten de poot afsnijden en de rest in 2 snijden. Kip wassen.
In een pan water: Kip, kardemon, gedroogde citroen, kruidnagels en ui in 2 stukken aan de kook brengen. Schuim afscheppen, daarna 1 theelepel paprikapoeder, ½ theelepel zwarte peper, 1 eetlepel zout en 1 eetlepel 5 spices toevoegen. Ongeveer 15 minuten koken.
Kip eruit halen en op een bakplaat leggen. Bestrijken met het mengsel van curry en in de oven op 200 graden tot bruin. Kippenbouillon niet weggooien. Is nodig voor de rijst.
Ondertussen de amandelen met schil koken tot de schil los laat. Schil eraf wrijven en daarna in olie bakken. Over de kip strooien.