

Kokos-curry kip

Ingrediënten:

2 wortelen
1 stengel citroengras
20 gram gember
2 tenen knoflook
1 Spaanse peper (of theelepel Sambal)
375 gram Kipfilet
1 tot 2 theelepels olie
2 snuffjes zout en peper
2 eetlepels kerriepoeder
1 klein blikje kokosmelk
2 eetlepels groentebouillon
1 Limoen
2 theelepels Korianderblaadjes om te garneren

Bereiding:

Was de wortelen en snij in dunne schijfjes. Halveer het citroengras en snij elk stuk in de lengte door. Het vlees in blokjes. Gember en knoflook schillen en in kleine stukjes snijden. Halveer de Spaanse peper en verwijder de zaadjes. Verhit de olie en bak het vlees. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de wortelen toe en laat meekoken. Gember, knoflook en Spaanse peper toevoegen en 2 minuten meebakken. Kerriepoeder toevoegen. De kokosmelk toevoegen, breng het geheel aan de kook. Groentebouillon toevoegen. Was de limoen en snijd ze in plakjes en samen met het citroengras toevoegen. Sudderend gedurende ongeveer 10 minuten. Breng op smaak met zout en curry. Eventueel een beetje gehakte koriander toe te voegen. Serveer met basmatirijst.

