



Kip kokoscurry

Hoofdgerecht • Kip
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Gestoomde kip (zie recept)
rode paprika
kastanjechampignons
sperziebonen
kokosmelk
arachideolie

Boemboe:

ui
knoflook
gember
rode peper
paprikapoeder
kaneelpoeder
kurkuma
limoen
zout
vissaus

Bereiding

Kip stomen volgens recept, iets laten afkoelen. Het vlees van het karkas halen en in blokjes snijden.

Maak de boemboe door ui, knoflook, gember, rode peper en het groene gedeelte van de limoenschil (zonder wit) grof te snijden en met de specerijen en een beetje vissaus in een keukenmachine tot een pasta te vermalen.

Sperziebonen half gaar stomen (in de multicooker 1 minuut stomen).

Paprika in reepjes snijden.

Champignons in vier snijden.

Boemboe enkele minuten bakken in hete arachideolie tot de geuren goed vrijkomen.

Paprika, champignons, sperziebonen en kokosmelk toevoegen.

Tien minuten onder deksel laten sudderen.

Koriander en peterselie fijnhakken.

verse koriander en peterselie

Voeg de kip toe aan de bereiding en laat nog eens 5 minuten sudderen.

Op smaak en de juiste textuur brengen (eventueel wat bijbinden met maïzena).

Afwerken met de gehakte kruiden.

Serveer met een rijstbereiding.

Notities

Recept voor een currygerecht van kip met kokosmelk en groenten..

Voor dit gerecht heb ik het recept van gestoomde kip gebruikt maar je kunt ook gebruik maken van kipfilet in blokjes gesneden en mee met de boembloe bakt.

Foto's

