



Gebraden kip, rijst curry

Hoofdgerecht • Kip, Rijst, Saus
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Braadkip
vloeibare margarine - olijfolie
zout, peper, paprikapoeder

ui
knoflook
koriander (poeder -
ketoembar)
komijn
gementerpoeder
rode peper
kurkuma

ui
wortel
rode paprika
arachideolie
Basmatirijst
kippenbouillon

Bereiding

Oven 180 graden.

Meng zout, peper en paprikapoeder en wrijf het overal op de kip, doe ook wat van deze kruiden in de kip.

Doe in een braadpan een beetje vloeibare margarine en doe hiervan ook een klein beetje op de braadkip.

Plaats in de oven voor ongeveer een uur, regelmatig bedruipen met het braadvet en halverwege de braadkip op de borst draaien.

Controleer de kerntemperatuur van de kip (75 graden).

Laat de kip na de braadtijd 5 tot 10 minuten rusten alvorens aan te snijden.

Ui en knoflook versnijden, naargelang je het mengsel (boemboe) verder verwerkt in de vijzel of een keukenmachine snijd je het fijn of grof.

Meng met de andere kruiden (specerijen) en maak er een pasta van in de vijzel of keukenmachine (of met de staafmixer).

Ui, wortel en rode paprika in blokjes snijden (ik verwijder altijd de pel van de paprika maar het hoeft niet als je dat

zout
sereh (citroengras)
laurier

ui
appel
arachideolie
kerriepoeder
kurkuma
bloem
sake
kippenbouillon
zout en peper
room
Mirin

liever niet doet).

De groenten samen met de rijst aanfruiten in hete olie en voeg dan ook het kruidenmengsel toe om even mee te fruiten.

Kippenbouillon (1,5 X volume van de rijst), laurier en geplet citroengras toevoegen en aan de kook brengen. Kooktijd volgens aanwijzingen op de verpakking van de rijst, meestal zo rond de 10 minuten.

Zorg er voor dat de rijst beetgaar en droog is.

Voor de kerriesaus:

Appel schillen, klokhuis verwijderen en in kleine blokjes snijden.

Ui versnipperen en zachtjes aanfruiten in olie.

Appel even mee aanstoven en dan bestrooien met kerriepoeder, wat kurkuma en wat bloem. Even droogroeren op een zacht vuurtje.

Sake en kippenbouillon toevoegen en al roerend 10 minuten zachtjes laten koken.

Werk af met een flinke scheut room en breng op smaak met zout, peper en enkel druppels Mirin.

Notities

Een braadkip uit de oven met rijst en curry, het is een oude smakelijke klassieker.

Kerriesaus, het hoort gemaakt te worden kokosmelk maar ik gebruik nog altijd liever room zoals ik het vroeger geleerd heb.

Mijn rijstbereidingen maak ik de laatste tijd altijd in de multicooker (Crockpot Express of Tefal Multicooker) omdat het altijd een perfect resultaat geeft (tijdsinstelling 5 minuten).

Foto's

Braadkip



Kerriesaus

appetijt.eu



Kerrierijst

appetijt.eu

