



THAISE CURRY MET KIP

INGREDIËNTEN

- 1 eetlepel olijfolie
- 2 rode uien, in ringen gesneden
- 1 grote aardappel, geschild en in blokjes
- 1 aubergine, in blokjes gesneden
- 1 groene paprika, in blokjes gesneden
- 1 pakje sojascheuten
- 1 verse ananas in blokjes
- 250 gram kipfilet in blokjes
- 3 eetlepels groene currypasta
- 3 cm verse gember
- 2 dl kippenbouillon
- 25cl kokosmelk
- 1 sap van een citroen
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 theelepel bruine suiker
- peper en zout

BEREIDING

Snij de ui, aardappel, aubergine, groene paprika, gember en de kipfilet in kleine stukjes.

Verhit olie in de wokpan en fruit hierin de stukjes ui en aardappel totdat deze licht gebruind zijn.

Voeg ook de blokjes aubergine en paprika toe en bak het geheel 5 minuten door.

Voeg daarna de kip toe en het geheel nogmaals 5 minuten laten doorbakken. Daarna de currypasta, gember, bouillon, kokosmelk en het citroensap toevoegen. Breng het geheel aan de kook en laat de curry ongeveer 15 minuten stoven op laag vuur.

Voeg helemaal op het einde de sojascheuten toe en de blokjes verse ananas.

Breng het gerecht op smaak met de sojasaus, bruine suiker, peper en zout. Serveer met 150 gram gekookte basmatirijst per persoon.

* Calorieën per persoon: circa 397 kcal