



Boodschappenlijst

Kipcurry met kokosmelk en tagliatelle

Voor 3 porties

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 2 kipfilets, in hapklare stukjes | <input type="checkbox"/> 0,5 blik bamboescheuten |
| <input type="checkbox"/> 1 rode paprika, in reepjes | <input type="checkbox"/> 200 gr tagliatelle |
| <input type="checkbox"/> 1 ui, in reepjes | <input type="checkbox"/> 2 el olie om te bakken |
| <input type="checkbox"/> 2 teentjes look, fijngehakt | <input type="checkbox"/> Peper |
| <input type="checkbox"/> 1 cm verse gember, fijngehakt (optioneel) | <input type="checkbox"/> Zout |
| <input type="checkbox"/> 1 el groene of rode currypasta | <input type="checkbox"/> Eventueel wat sojasaus of limoensap |
| <input type="checkbox"/> 200 ml kokosmelk | <input type="checkbox"/> Verse koriander of munt |
| <input type="checkbox"/> 0,5 blik kikkererwten, afgespoeld | |

Boodschappenlijst van [kookpot.be](https://www.kookpot.be) · wereldwijd de meest uitgebreide receptensite