



Kipcurry met kokosmelk en tagliatelle

Een romige kokoscurry met malse kip, paprika, kikkererwten en bamboescheuten, geserveerd met tagliatelle. Een gezellig fusiongerecht dat mooi in balans is.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	3	Pasta

Ingrediënten

- 2 kipfilets, in hapklare stukjes
- 1 rode paprika, in reepjes
- 1 ui, in reepjes
- 2 teentjes look, fijngehakt
- 1 cm verse gember, fijngehakt (optioneel)
- 1 el groene of rode currypasta
- 200 ml kokosmelk
- 0,5 blik kikkererwten, afgespoeld
- 0,5 blik bamboescheuten

200 gr tagliatelle
2 el olie om te bakken
Peper
Zout
Eventueel wat sojasaus of limoensap
Verse koriander of munt

Bereidingswijze

1. Kook de tagliatelle beetgaar volgens de verpakking.
2. Snijd de kip in hapklare stukjes en kruid licht met peper en zout. Snijd de paprika en ui in reepjes, hak de look en gember fijn.
3. Verhit een scheut olie in een wok of diepe pan en bak de kip goudbruin. Haal ze even uit de pan.
4. Fruit in dezelfde pan de ui, look en gember tot ze geurig zijn.
5. Voeg de currypasta toe en roer 1 minuut, zodat de aroma's vrijkomen.
6. Doe de paprika, kokosmelk, bamboescheuten en kikkererwten erbij. Roer goed, breng aan de kook en laat 5 tot 10 minuten zacht pruttelen.
7. Doe de kip terug in de pan en laat nog 5 minuten mee garen.
8. Proef en kruid bij met peper, zout en eventueel een scheutje sojasaus of limoensap.
9. Serveer met de tagliatelle, erdoor gemengd of apart, en werk af met verse koriander of munt.

Tip

Wil je het pittiger, voeg dan een snuifje chilivlokken of extra currypasta toe. Voor meer frisheid werk je af met een flinke hand verse koriander of muntblaadjes.

Lekker met

Een frisse komkommersalade

Dranktip

Een licht en fruitig wit wijntje of een frisse limonade met limoen