



Rode currykip met aardappelen

Een romige rode curry met malse kipdijen en zachte aardappelblokjes in een saus van kokosmelk en currypasta. Snel klaar en vol smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 450 gr kippendijen zonder vel, in hapklare stukken
- 2 middelgrote aardappelen, geschild en in kleine blokjes
- 1 el plantaardige olie
- 1 ui, gesnipperd
- 2 teentjes look, fijngehakt
- 2 el rode currypasta
- 400 ml kokosmelk
- 125 ml kippenbouillon
- 1 kl vissaus

1 kl suiker
peper en zout
verse koriander om af te werken (optioneel)

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een grote pan of wok op hoog vuur. Bak de stukken kip in ongeveer 5 minuten rondom mooi bruin. Schep de kip uit de pan en houd apart.
2. Bak de aardappelblokjes in dezelfde pan zo'n 5 minuten tot ze licht kleuren, haal ze er dan ook uit.
3. Stoof in dezelfde pan de ui en look ongeveer 3 minuten glazig.
4. Roer de currypasta erdoor en laat 1 minuut meebakken tot de kruiden geuren.
5. Giet de kokosmelk en de bouillon erbij en voeg de vissaus en de suiker toe. Breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes pruttelen.
6. Doe de kip en de aardappelen terug in de pan en laat alles nog zo'n 8 tot 10 minuten sudderen tot de kip gaar is, de aardappel zacht en de saus mooi ingedikt.
7. Proef en kruid bij met peper en zout. Werk af met verse koriander en dien op met rijst.

Tip

Bak de currypasta altijd even mee in de olie voor je de kokosmelk toevoegt, zo komen de aromatische oliën vrij en wordt de curry veel voller van smaak.

Lekker met

Jasmijnrijst of gestoomde witte rijst

Dranktip

Een koud Aziatisch pils of frisse limonade met limoen