



Japanse curry met kip

Milde en hartige Japanse curry met kip, wortel en aardappel. Dikke, geurige saus over een bordje rijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 600 gr kipdijfilet
- 2 uien
- 2 wortelen
- 2 aardappelen
- 1 blokje Japanse currymix
- 800 ml water
- 1 el zonnebloemolie
- 1 kl geraspte gember
- 400 gr sushirijst

Bereidingswijze

1. Kook de sushirijst volgens de verpakking.
 2. Snijd de kip, uien, wortelen en aardappelen in mondgrote stukken.
 3. Verhit de olie in een ruime pot en bak de kip met de geraspte gember 5 minuten aan.
 4. Voeg de uien, wortel en aardappel toe en bak nog 5 minuten mee.
 5. Giet het water erbij en laat 15 minuten zachtjes koken tot de groenten gaar zijn.
 6. Breek de currymix in stukjes, roer erdoor tot ze opgelost is en laat nog 5 minuten indikken.
- Serveer over de rijst.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)