



Groene curry met kip

Romige, pittige groene curry met malse kip en Thaise groenten. Een klassieker die je in een halfuur op tafel zet.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 600 gr kipfilet in blokjes
- 3 el groene currypasta
- 400 ml kokosmelk
- 200 ml water of kippenbouillon
- 1 courgette in halve maantjes
- 150 gr fijne prinsessenboontjes
- 1 rode paprika in reepjes
- 2 el vissaus
- 1 kl bruine suiker

1 handvol verse basilicum

2 el arachideolie

1 limoen

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een ruime pan en bak de groene currypasta 1 tot 2 minuten tot ze geurt.
2. Voeg de helft van de kokosmelk toe en laat 3 minuten pruttelen tot de olie zich scheidt.
3. Voeg de kipblokjes toe en bak ze rondom dicht, ongeveer 4 minuten.
4. Giet de rest van de kokosmelk en het water erbij, voeg vissaus en suiker toe en breng aan de kook.
5. Voeg de boontjes, courgette en paprika toe en laat 12 tot 15 minuten zachtjes sudderen tot de kip gaar en de groenten beetgaar zijn.
6. Roer er op het einde de basilicum onder en breng op smaak met een scheutje limoensap.
7. Serveer met gestoomde jasmijnrijst.

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