



Groene curry met kip

Romige, pittige groene curry met malse kip en knapperige groenten. Een Thaise 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 kippenbouillon
- 1 courgette, in halve maantjes
- 150 gr fijne prinsessenboontjes
- 1 rode paprika, in reepjes
- 2 el vissaus
- 1 kl bruine suiker

2 el arachideolie
1 handvol verse Thaise basilicum
1 limoen, sap

Bereidingswijze

1. Verhit de arachideolie in een ruime pan op middelhoog vuur. Voeg de groene currypasta toe en bak ze 1 tot 2 minuten al roerend tot ze geurig is.
2. Giet de helft van de kokosmelk erbij en laat 2 tot 3 minuten zachtjes pruttelen tot de olie zich van de massa scheidt.
3. Voeg de kipblokjes toe en bak ze rondom dicht gedurende ongeveer 4 minuten.
4. Giet de rest van de kokosmelk en de kippenbouillon erbij. Voeg de vissaus en de bruine suiker toe en breng alles aan de kook.
5. Zet het vuur lager en voeg de prinsessenboontjes, courgette en paprika toe. Laat 10 tot 12 minuten zachtjes sudderen tot de kip gaar is en de groenten beetgaar zijn.
6. Roer er op het einde de verse basilicum onder en breng op smaak met vers limoensap.
7. Serveer direct met gestoomde jasmijnrijst.

Tip

Proef de curry voor het serveren en pas de smaakbalans aan: meer vissaus voor zout, meer limoensap voor frisheid of een snufje extra suiker om de scherpheid te temperen.

Lekker met

Gestoomde jasmijnrijst

Dranktip

Een gekoelde Thaise biersoort zoals Singha of Chang past uitstekend bij de pittige smaken van deze curry. Verkiest je geen alcohol, kies dan voor een glas ijskoude kokoswater.