



Massaman curry met kip en aardappelen

Een milde, licht zoete curry met invloeden uit het zuiden van Thailand. Met aardappelen en pinda's, heerlijk troostend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	40'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

700 gr kippenbouten of dijfilet in stukken
3 el massaman currypasta
400 ml kokosmelk
300 ml water
500 gr vastkokende aardappelen in blokken
1 grote ajuin in partjes

60 gr geroosterde pinda's
2 el vissaus
1 el bruine suiker
1 el tamarindepasta of limoensap
1 kaneelstok
2 el arachideolie

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een ruime pan en bak de massaman currypasta 2 minuten tot ze geurt.
2. Voeg de kipstukken toe en bak ze rondom aan.
3. Giet de kokosmelk en het water erbij, voeg de kaneelstok toe en breng aan de kook.
4. Voeg de aardappelblokken, ajuin, vissaus, suiker en tamarindepasta toe.
5. Laat afgedekt 30 minuten zachtjes sudderen tot de aardappelen en de kip gaar zijn.
6. Roer de pinda's eronder en laat nog 5 minuten pruttelen.
7. Verwijder de kaneelstok en serveer met jasmijnrijst.

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