



## Kip in kokoscurry

*Malse stukjes kip gesudderd in een romige kokoscurry met kurkuma en gember. Een mild kruidig gerecht dat perfect past bij witte rijst.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>35'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 700 g kipfilet in blokken
- 400 ml kokosmelk
- 1 ui, fijngesnipperd
- 3 teentjes look, geperst
- 20 g verse gember, geraspt
- 2 tl kurkuma
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl korianderpoeder
- 1 tl sambal oelek

1 stengel citroengras, gekneusd  
2 laurierblaadjes  
2 el zonnebloemolie  
sap van 1 limoen  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Verhit de olie in een ruime pan en fruit de ui, look en gember 3 minuten glazig.
2. Voeg de kurkuma, komijn, koriander en sambal toe en bak 1 minuut mee tot alles geurt.
3. Doe de kipblokken erbij en schroei ze 4 minuten rondom dicht.
4. Giet de kokosmelk erbij, voeg het citroengras en de laurier toe. Breng aan de kook en laat 25 minuten zachtjes sudderen tot de saus is ingedikt.
5. Kruid af met limoensap, zout en peper. Verwijder het citroengras en de laurier.
6. Dien op met witte rijst en een schepje sambal apart voor wie het pittiger wil.

---

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