



## Bunny Chow (Zuid-Afrikaanse curry in brood)

*Straatgerecht uit Durban: een uitgeholde halve broodje gevuld met stevige curristoof. Comfortfood met een pittig hart.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	4	Wereldkeuken

### Ingrediënten

- 2 kleine witte busbroden (of 4 grote sandwiches)
- 600 g kippendijen, in stukken
- 2 uien, fijn gesnipperd
- 3 teentjes look, geperst
- 2 cm gember, geraspt
- 3 eetlepels currypoeder

1 koffielepel kaneel  
1 koffielepel garam masala  
2 aardappelen, in blokjes  
400 g tomatenblokjes (blik)  
250 ml water  
3 eetlepels olie  
verse koriander  
zout naar smaak

## Bereidingswijze

---

1. Fruit de ui in de olie op middelhoog vuur 8 minuten tot ze zacht is. Voeg look en gember toe.
2. Roer curry, kaneel en garam masala erdoor en bak 1 minuut tot het geurt.
3. Voeg de kip toe en bak rondom aan. Schep de tomatenblokjes en het water erbij.
4. Doe de aardappelblokjes erbij, breng aan de kook en laat 30 minuten sudderen tot kip en aardappel gaar zijn en de saus dik.
5. Kruid bij met zout en roer er verse koriander door.
6. Snijd de broden doormidden en hol de kruim voor de helft uit.
7. Vul de broodholte royaal met de curry en leg de uitgehaalde kruim erbovenop om mee te dippen. Meteen opdienen.

---

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