



## Gele curry met kip en aardappelen (Kaeng Kari Gai)

Milde, geurige Thaise curry met kip, aardappelblokjes en kokosmelk, op smaak gebracht met kurkuma en kerrie. Een van de zachtste curry's uit Thailand, heerlijk met jasmijnrijst.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE    |
|---------------|----------|---------|--------------|
| 20'           | 35'      | 4       | Hoofdgerecht |

### Ingrediënten

- 600 gr kippendijfilet in stukken
- 3 el gele currypasta
- 400 ml kokosmelk
- 300 ml kippenbouillon
- 3 middelgrote aardappelen in blokjes
- 1 ui in partjes

1 el kurkumapoeder  
1 tl kerriepoeder  
2 el vissaus  
1 tl palmsuiker of bruine suiker  
2 el zonnebloemolie  
1 stuk verse gember, geraspt  
1 handvol verse korianderblaadjes  
300 gr jasmijnrijst

## Bereidingswijze

---

1. Kook de jasmijnrijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking en houd warm.
2. Verhit de olie in een ruime pan op middelhoog vuur en bak de gele currypasta samen met de geraspte gember en het kurkumapoeder ongeveer 2 minuten tot alles geurig is.
3. Voeg de stukken kippendij toe en bak ze rondom aan tot ze lichtbruin kleuren.
4. Schenk de kokosmelk en de kippenbouillon erbij en breng het geheel al roerend aan de kook.
5. Doe de aardappelblokjes en de uipartjes in de pan en laat alles zachtjes 20 tot 25 minuten sudderen tot de aardappel gaar is.
6. Breng de curry op smaak met de vissaus, de palmsuiker en het kerriepoeder en proef bij.
7. Laat de saus indien nodig nog even inkoken tot ze mooi romig is.
8. Schep de curry in diepe borden, werk af met verse koriander en serveer met de jasmijnrijst.

---

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