



Gele curry met kip en aardappelen (Kaeng Kari Gai)

Milde, geurige Thaise curry met kippendijfilet, aardappelblokjes en kokosmelk, op smaak gebracht met gele currypasta en kurkuma. Een van de zachtste curry's uit de Thaise keuken, heerlijk geserveerd met jasmijnrijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	35'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

600 gr kippendijfilet, in stukken van 3 cm
3 el gele currypasta
400 ml kokosmelk
300 ml kippenbouillon
400 gr aardappelen, geschild en in blokjes van 2 cm

1 ui, in partjes
1 el kurkumapoeder
1 kl kerriepoeder
2 el vissaus
1 kl palmsuiker of bruine suiker
2 el zonnebloemolie
1 stuk verse gember (ca. 3 cm), 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 zonnebloemolie in een ruime pan op middelhoog vuur. Voeg de gele currypasta, de geraspte gember en het kurkumapoeder toe en bak dit al roerend ongeveer 2 minuten tot alles geurig is.
- 3.** Voeg de stukken kippendijfilet toe en bak ze rondom aan tot ze lichtbruin kleuren, ongeveer 3 tot 4 minuten.
- 4.** Schenk de kokosmelk en de kippenbouillon erbij en breng het geheel al roerend aan de kook.
- 5.** Voeg de aardappelblokjes en de uipartjes toe. Zet het vuur laag en laat alles 20 tot 25 minuten zachtjes sudderen tot de aardappelen gaar zijn en de kip volledig gaar is.
- 6.** Voeg het kerriepoeder, de vissaus en de palmsuiker toe. Roer goed en proef de curry. Pas de kruiding naar smaak aan.
- 7.** Laat de saus indien nodig nog 3 tot 5 minuten op matig vuur inkoken tot ze mooi romig is.
- 8.** Schep de curry in diepe borden, werk af met verse korianderblaadjes en serveer met de jasmijnrijst.

Tip

Gebruik volle kokosmelk voor een rijkere, romigere saus. Schud het blik goed voor gebruik zodat de kokosroom en het vocht goed gemengd zijn. Snijd de aardappelen in gelijke blokjes zodat ze gelijkmatig gaar worden.

Lekker met

Jasmijnrijst

Dranktip

Een gekoeld Thais bier zoals Singha of Chang past uitstekend bij de zachte kruiding van deze curry. Wie liever geen alcohol drinkt, kiest voor een glas ijsthee met een schijfje limoen.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**