



Sri Lankaanse kipcurry

Een geurige kipcurry met kokosmelk, pandanachtige kruiden en een flinke dosis specerijen. Deze warme, rijke curry uit Sri Lanka smaakt heerlijk met rijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	40'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

700 gr kippenbouten of dijen, in stukken
2 uien, fijngesnipperd
3 tomaten, fijngesneden
4 teentjes look, geperst
1 stukje verse gember (3 cm), geraspt
2 eetlepel kokosolie of zonnebloemolie
1 kaneelstok
1 theelepel komijnzaad
1 theelepel fenegriekzaad

2 theelepel kurkuma
2 eetlepel Ceylon kerriepoeder
1 theelepel chilipoeder
1 theelepel paprikapoeder
40 cl kokosmelk
1 eetlepel citroensap
1,5 theelepel zout
verse koriander, gehakt

Bereidingswijze

1. Verhit de olie en bak de kaneelstok, het komijnzaad en het fenegriekzaad tot ze geuren.
2. Fruit de uien goudbruin en voeg look en gember toe.
3. Roer kurkuma, kerriepoeder, chilipoeder en paprikapoeder erdoor en bak de kruiden kort aan.
4. Voeg de kipstukken toe en bak ze rondom dicht.
5. Doe de tomaten erbij en laat 8 minuten pruttelen tot ze zacht zijn.
6. Giet de kokosmelk erbij, breng zachtjes aan de kook en laat 25 minuten stoven tot de kip gaar en mals is.
7. Breng op smaak met citroensap en zout.
8. Werk af met verse koriander en serveer met witte rijst.

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