



Sri Lankaanse kipcurry

Een geurige kipcurry met kokosmelk en een rijke mix van specerijen. Deze warme, diepe curry uit Sri Lanka smaakt heerlijk met witte rijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 700 gr kippenbouten of kippendijen, in stukken
- 2 uien, fijngesnipperd
- 3 tomaten, fijngesneden
- 4 teentjes knoflook, geperst
- 1 stukje verse gember van 3 cm, geraspt
- 2 el kokosolie of zonnebloemolie
- 1 kaneelstokje
- 1 kl komijnzaad
- 1 kl fenegriekzaad

2 kl kurkuma
2 el Ceylonkerriepoeder
1 kl chilipoeder
1 kl paprikapoeder
400 ml kokosmelk
1 el citroensap
1,5 kl zout
een handvol verse koriander, grof gehakt

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olie in een ruime kookpot op middelhoog vuur. Voeg het kaneelstokje, het komijnzaad en het fenegriekzaad toe en bak ze al roerend tot ze beginnen te geuren, ongeveer 1 minuut.
- 2.** Voeg de uien toe en fruit ze goudbruin, ongeveer 8 minuten. Voeg vervolgens de knoflook en de gember toe en bak nog 2 minuten mee.
- 3.** Roer de kurkuma, het kerriepoeder, het chilipoeder en het paprikapoeder erdoor. Bak de specerijen al roerend 1 minuut aan op een matig vuur zodat ze niet aanbranden.
- 4.** Voeg de kipstukken toe en schroei ze rondom dicht, ongeveer 5 minuten.
- 5.** Doe de tomaten erbij en laat alles 8 minuten pruttelen op een zacht vuur tot de tomaten volledig zacht zijn en zich mengen met de specerijen.
- 6.** Giet de kokosmelk erbij, breng zachtjes aan de kook en laat de curry op een laag vuur 25 minuten stoven tot de kip gaar en mals is.
- 7.** Verwijder het kaneelstokje. Breng op smaak met het citroensap en het zout.
- 8.** Werk af met de verse koriander en serveer onmiddellijk.

Tip

Gebruik Ceylonkerriepoeder in plaats van gewoon kerriepoeder voor een authentiekere smaak. Sri Lankaanse kerriepoeder is donkerder van kleur en iets intenser van smaak doordat de specerijen geroosterd zijn voor het malen.

Lekker met

Witte gestoomde rijst of platbrood zoals roti.

Dranktip

Een gekoeld Ceylon-thee of een frisse mango-lassi sluit mooi aan bij de warme specerijen van deze curry.

Ontdek meer recepten op kookpot.be