



## Rode currykip met aardappelen

*Een romige rode curry met malse kipdijen en zachte aardappelblokjes in een saus van kokosmelk en rode currypasta. Snel klaar en vol smaak.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 450 gr kippendijen zonder vel, in hapklare stukken
- 2 middelgrote aardappelen, geschild en in blokjes van circa 2 cm
- 1 el plantaardige olie
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 el rode currypasta
- 400 ml kokosmelk
- 125 ml kippenbouillon
- 1 kl vissaus

1 kl suiker  
zout en peper  
handvol verse koriander, ter afwerking (optioneel)

## Bereidingswijze

---

1. Verhit de olie in een grote pan of wok op hoog vuur. Bak de stukken kip in ongeveer 5 minuten rondom goudbruin. Schep de kip uit de pan en houd apart.
2. Bak de aardappelblokjes in dezelfde pan op middelhoog vuur gedurende 4 tot 5 minuten tot ze licht kleuren. Schep ook deze uit de pan en houd apart.
3. Zet het vuur op middelhoog en stoof de ui en de knoflook in dezelfde pan gedurende 2 tot 3 minuten tot ze glazig zijn.
4. Roer de rode currypasta erdoor en laat 1 minuut meebakken, zodat de kruiden goed vrijkomen.
5. Giet de kokosmelk en de kippenbouillon erbij en voeg de vissaus en de suiker toe. Roer alles goed door en breng aan de kook.
6. Voeg de kip en de aardappelen terug toe aan de pan. Laat alles op een zacht vuur 10 tot 12 minuten sudderen tot de kip gaar is, de aardappelen zacht zijn en de saus licht is ingedikt.
7. Proef en kruid bij met zout en peper. Werk af met verse koriander en dien meteen op.

### Tip

Bak de currypasta altijd even mee in de pan voor je de kokosmelk toevoegt. Zo komen de aromatische olien goed vrij en wordt de curry veel voller van smaak.

### Lekker met

Jasmijnrijst of gestoomde witte rijst

### Dranktip

Een koud Aziatisch pilsje of een frisse limonade met limoen passen perfect bij de kruidige saus.