



Japanse curry met kip

Milde en hartige Japanse curry met kip, wortel en aardappel. Een dikke, geurige saus geserveerd over een bord sushirijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 600 g kipdijfilet
- 2 uien
- 2 wortelen
- 2 vastkokende aardappelen
- 100 g Japanse currymix (zoals S&B Golden Curry)
- 800 ml water
- 1 el zonnebloemolie
- 1 tl vers geraspte gember
- 400 g sushirijst

Bereidingswijze

- 1.** Kook de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en houd warm.
- 2.** Snijd de kipdijfilet in hapklare stukken. Pel en snijd de uien in grove partjes. Schil de wortelen en snijd ze in schijfjes van ongeveer 1 cm. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van ongeveer 2 cm.
- 3.** Verhit de zonnebloemolie in een ruime kookpot op middelhoog vuur. Voeg de kip en de geraspte gember toe en bak ze in ongeveer 5 minuten rondom goudbruin aan.
- 4.** Voeg de uien, wortelen en aardappelen toe en bak alles nog 3 minuten mee, al omscheppend.
- 5.** Giet het water erbij en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat de curry 15 minuten zachtjes koken tot de groenten gaar zijn.
- 6.** Neem de pot van het vuur. Breek de currymix in stukken, voeg ze toe aan de pot en roer goed tot alles volledig opgelost is.
- 7.** Zet de pot terug op laag vuur en laat de saus nog 5 minuten zachtjes indikken, regelmatig roeren om aanbakken te voorkomen.
- 8.** Schep de rijst op de borden en lepel de curry ernaast of erover.

Tip

Gebruik vastkokende aardappelen zodat ze niet uit elkaar vallen tijdens het koken. Laat de curry na het toevoegen van de currymix niet meer hard koken, want dan verliest de saus haar volle smaak.

Lekker met

Ingelegde rode gember (beni shoga) of een eenvoudige groene salade.

Dranktip

Een licht Japans bier zoals Sapporo of Asahi past uitstekend bij de milde, hartige smaken van deze curry.