



## Massaman curry met kip en aardappelen

*Een milde, licht zoete curry met invloeden uit het zuiden van Thailand. Met blokjes vastkokende aardappelen en geroosterde pinda's, heerlijk troostend en vol warme specerijen.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>40'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

700 gr kippenbouten of dijfilet, in stukken gesneden  
3 el massaman currypasta  
400 ml kokosmelk  
300 ml water  
500 gr vastkokende aardappelen, geschild en in blokken gesneden

1 grote ui, in partjes  
60 gr geroosterde pinda's  
2 el vissaus  
1 el bruine suiker  
1 el tamarindepasta of limoensap  
1 kaneelstokje  
2 el arachideolie

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verhit de arachideolie in een ruime kookpot op middelhoog vuur. Voeg de massaman currypasta toe en bak ze al roerend 2 minuten aan tot ze geurig is.
- 2.** Voeg de kipstukken toe en bak ze rondom goudbruin aan.
- 3.** Giet de kokosmelk en het water erbij en voeg het kaneelstokje toe. Breng al roerend aan de kook.
- 4.** Voeg de aardappelblokken, de ui, de vissaus, de bruine suiker en de tamarindepasta toe. Roer alles goed door.
- 5.** Dek de pot af, verlaag het vuur en laat 30 minuten zachtjes sudderen tot de aardappelen gaar zijn en de kip goed doorgekookt is.
- 6.** Roer de geroosterde pinda's erdoor en laat nog 5 minuten onafgedekt pruttelen zodat de saus licht indikt.
- 7.** Verwijder het kaneelstokje voor het serveren.

**Tip**

Gebruik bij voorkeur een massaman currypasta van goede kwaliteit, want die bepaalt grotendeels de smaak van het gerecht. Proef op het einde en breng eventueel bij met een scheutje extra vissaus voor zout, een beetje suiker voor zoetheid of extra tamarindepasta voor zuurheid.

**Lekker met**

Jasmijnrijst

**Dranktip**

Een frisse, licht zoete riesling of een ijskoude Thaise bier passen uitstekend bij de warme specerijen van deze curry.

---

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