



Kip in kokoscurry

Malse stukjes kipfilet gesudderd in een romige kokoscurry met kurkuma, gember en citroengras. Een mild kruidig gerecht dat perfect past bij witte rijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	35'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

700 g kipfilet, in blokken van circa 3 cm
400 ml kokosmelk
1 ui, fijngesnipperd
3 teentjes look, geperst
20 g verse gember, geraspt
2 tl kurkumapoeder
1 tl komijnpoeder
1 tl korianderpoeder
1 tl sambal oelek

1 stengel citroengras, gekneusd
2 laurierblaadjes
2 el zonnebloemolie
sap van 1 limoen
zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Verhit de zonnebloemolie in een ruime pan op middelhoog vuur. Fruit de ui, look en gember gedurende 3 minuten tot ze glazig zijn.
2. Voeg het kurkumapoeder, komijnpoeder, korianderpoeder en de sambal oelek toe. Bak alles 1 minuut mee tot de specerijen geuren.
3. Voeg de kipblokken toe en bak ze gedurende 4 minuten rondom aan zodat ze lichtjes kleuren.
4. Giet de kokosmelk erbij en voeg het citroengras en de laurierblaadjes toe. Breng het geheel aan de kook.
5. Zet het vuur laag en laat de curry 25 minuten zachtjes sudderen, zonder deksel, tot de saus licht is ingedikt en de kip gaar is.
6. Verwijder het citroengras en de laurierblaadjes. Breng op smaak met het limoensap, zout en peper.
7. Schep op borden en dien op met witte rijst. Zet extra sambal oelek op tafel voor wie het pittiger wil.

Tip

Kneus het citroengras door er met de platte kant van een koksmes stevig op te slaan. Zo komen de etherische oliën vrij en geeft het veel meer smaak af aan de saus.

Lekker met

Witte rijst of jasmijnrijst

Dranktip

Een gekoeld glas Riesling of een fruitig witbier past goed bij de romige, licht kruidige saus.