



Bunny Chow (Zuid-Afrikaanse curry in brood)

Bunny chow is hét straatgerecht uit Durban: een uitgeholde halve brood gevuld met een stevige, geurige kippencurry. Comfortfood op zijn best, met een pittig hart en een knapperige korst om mee te dippen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 2 kleine witte busbroden
- 600 g kippendijen, in stukken van circa 3 cm
- 2 uien, fijn gesnipperd
- 3 teentjes knoflook, geperst
- 2 cm verse gember, geraspt

3 el currypoeder
1 kl gemalen kaneel
1 kl garam masala
2 middelgrote aardappelen, geschild en in blokjes van 2 cm
400 g gepelde tomatenblokjes (blik)
250 ml water
3 el zonnebloemolie
een handvol verse koriander, grof gehakt
zout naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olie in een ruime stoofpot op middelhoog vuur. Fruit de ui gedurende 8 minuten tot hij zacht en licht goudgeel is.
- 2.** Voeg de knoflook en de gember toe en bak nog 1 minuut mee.
- 3.** Roer het currypoeder, de kaneel en de garam masala erdoor. Laat het geheel 1 minuut bakken tot de specerijen beginnen te geuren.
- 4.** Voeg de stukken kippendij toe en bak ze rondom aan op hoog vuur.
- 5.** Schep de tomatenblokjes en het water erbij en roer goed door.
- 6.** Voeg de aardappelblokjes toe, breng het geheel aan de kook en zet het vuur laag. Laat de curry zonder deksel 30 tot 35 minuten sudderen tot de kip gaar is, de aardappelen zacht zijn en de saus mooi is ingedikt.
- 7.** Proef en kruid bij met zout. Roer er vlak voor het opdienen de verse koriander door.
- 8.** Snijd de broden doormidden en hol de bovenkant van elke helft gedeeltelijk uit: verwijder het zachte kruim maar laat de wanden intact zodat het brood als een kom fungeert. Leg het uitgehaalde kruim apart.
- 9.** Vul elke broodhelft royaal met de hete curry. Leg het uitgehaalde kruim erbovenop zodat gasten ermee kunnen dippen. Dien onmiddellijk op.

Tip

Gebruik busbrood van de dag zelf: het kruim is dan stevig genoeg om de curry te dragen zonder meteen door te weken. Wie meer pit wil, voegt een fijngesneden rode chilipeper toe samen met de knoflook.

Lekker met

Een frisse komkommersalade of raita van yoghurt met komkommer en munt maakt het geheel wat lichter en tempert de pit van de curry.

Dranktip

Een koude lager of een mango lassi sluit perfect aan bij de kruidige smaken van dit gerecht.

Ontdek meer recepten op kookpot.be