



Boodschappenlijst

Gele curry met kip en aardappelen (Kaeng Kari Gai)

Voor 4 porties

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 600 gr kippenfilet, in stukken van 3 cm | <input type="checkbox"/> 1 kl kerriepoeder |
| <input type="checkbox"/> 3 el gele currypasta | <input type="checkbox"/> 2 el vissaus |
| <input type="checkbox"/> 400 ml kokosmelk | <input type="checkbox"/> 1 kl palmsuiker of bruine suiker |
| <input type="checkbox"/> 300 ml kippenbouillon | <input type="checkbox"/> 2 el zonnebloemolie |
| <input type="checkbox"/> 400 gr aardappelen, geschild en in blokjes van 2 cm | <input type="checkbox"/> 1 stuk verse gember (ca. 3 cm), geraspt |
| <input type="checkbox"/> 1 ui, in partjes | <input type="checkbox"/> 1 handvol verse korianderblaadjes |
| <input type="checkbox"/> 1 el kurkumapoeder | <input type="checkbox"/> 300 gr jasmijnrijst |