



Broodje kipkerrie

met een Indiaas gekruide wortelsoep



20-30min



2 personen

Een bijzondere combinatie op je bord! Dat is het streven van chef Martina met dit recept. Ze combineert de bekende kip-kerriesalade op een broodje met een romige tikka-wortelsoep. De kip voor in de salade wordt vooraf gepocheerd in de soep voor een explosie aan smaak. Superhandig, want de smaken van kip, kerrie, tikka massala en wortel gaan heel erg goed samen. Lekker!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 2 wortels
- 2 bruine pistolets ^{1,6,7}
- 1 pakje tikka masalapasta
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 kipfilet
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 bosui
- 1 appel
- 1 verse chilipeper
- 1 beker yoghurt ⁷
- 5g curry madraskruiden ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- staafmixer
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Roer 1 el honing door de soep voor een iets zoetere ondertoon.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 606kcal, vet 9.1g, koolhydraten 83.1g, eiwit 39.3g



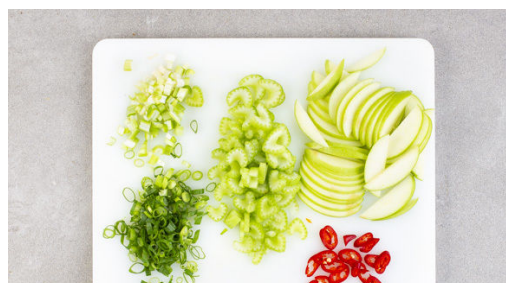
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Breng 600ml water in een waterkoker aan de kook. Pel en hak de **ui** grof. Schil de **wortels** en snijd ze in schijfjes.



2. Broodjes bakken

Verhit 1 el olijfolie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en voeg de **ui** en **wortel** met een flinke snuf zout toe. Bak 3-4min tot de **ui** zacht is. Leg de **pistolets** op een bakplaat met bakpapier en bak ze in 8-10min in de oven af. Laat de **broodjes** afkoelen en snijd ze in de lengte doormidden.



4. Groenten snijden

Snijd de **bleekselderij** in smalle reepjes. Hak het **wit van de bosui** grof en snijd het **groen** in ringetjes. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in dunne schijfjes. Snijd de **helft van de chilipeper** in dunne ringetjes (of meer!).



5. Salade maken

Gebruik twee vorken om de **kip** in dunne reepjes te scheuren. Meng **3/4e van de yoghurt** in een grote kom met de **curry madraskruiden**, 1/4tl zout en een snuf peper. Roer er dan de **bleekselderij**, **appel**, **kip** en het **wit van de bosui** door.



3. Soep starten

Voeg **1/3e-1/2e van de tikka masalapasta** aan de pan toe en bak 1min mee. Schenk het gekookte water erbij en voeg het **bouillonpoeder** toe. Breng aan de kook. Dep de **kipfilets** droog en snijd elk in de lengte in **2 dunnere filets**. Doe de **kip** in de pan, dek af met een deksel en kook de **soep** 10-12min tot de **kip** gaar is. Haal de **kip** uit de **soep** en laat afkoelen.



6. Soep pureren

Pureer de **soep** met een staafmixer glad. Voeg een scheutje water toe voor een dunnere **soep**. Proef en breng de **soep** op smaak met meer zout, peper en/of **tikka masalapasta** (zie kooktip, links). Beleg de **broodjes** met de **kipkerriesalade**. Schenk de **soep** in kommen en garneer met een **schepje yoghurt**, de **bosui** en **chilipeper** naar wens.