



Kip korma uit de oven

met groentecurry en gebakken aardappeltjes



30-40min



2 personen

Wie houdt er nou niet van heerlijk krokant gebakken aardappeltjes? Wij bij Marley Spoon krijgen er geen genoeg van. Voor de verandering serveren we ze dit keer niet AVG-stijl maar als begeleidend element van een milde curry met malse stukjes kip, knapperige paprika, rode ui en wortel. Door alles in de oven te roosteren, krijgen de groenten extra veel smaak. Een supersimpel trucje om een fijne maaltijd nog beter te maken!

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 groene paprika
- 1 wortel
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 pakje korma currypasta ⁶
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 pakje kokosmelk
- 1 kipfilet

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- bloem ¹

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan of wok
- ovenschaal

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

Kooktip

Zien of je stukje kip gaar is? Maak een kleine snee in het midden van de filet. Is het braadvocht helder en het vlees zo goed als wit? Dan is de kip gaar.

Allergenen

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 712.0kcal, vet 31.3g, eiwit 40.2g, koolhydraten 60.4g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Boen de **aardappels** schoon en snijd ze in vieren. Leg de **aardappels** op een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1-2el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Rooster de **aardappels** in 30-35min goudbruin en gaar.



4. Kip voorbereiden

Dep de **kipfilet** droog en snijd hem in 4-6 even grote stukken. Leg de **kip** in een ovenschaal.



2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in grote blokjes. Snijd de **wortel** in dunne schijfjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in brede, halve ringen. Pel de **knoflook**, schil de **gember** en hak of rasp **beiden** fijn.



5. Groenten toevoegen

Voeg de **paprika** en **ui** aan de **curry** toe en roer door. Proef en breng de **curry** op smaak met zout.



3. Saus voorbereiden

Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan of wok en bak de **knoflook** en **gember** 30sec-1min. Voeg de **wortel**, **2/3e van de currypasta**, de **helft van het bouillonpoeder** en 1el bloem toe. Bak 1min. Schud het **pakje kokosmelk** en schenk de **melk** in de pan. Breng de **curry** aan de kook en laat hem dan 3-4min op matig vuur pruttelen.



6. Curry afmaken

Schenk de **curry** gelijkmatig over de **kip** en plaats de ovenschaal in de oven. Bak 12-15min in de oven totdat de **kip** gaar is (**zie tip, links**). Serveer **kipcurry** met de **aardappeltjes**.