



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 krijgen er in ieder geval geen genoeg van. Voor de verandering serveren we ze dit keer niet AVG-stijl, maar als begeleidend element van een milde curry met kip, paprika, rode ui en wortel. Door alles in de oven te roosteren, krijgen de groenten extra veel smaak. Een handig 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
- plantaardige olie

Kookgerei

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

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 714kcal, vet 31.5g, koolhydraten 65.1g, eiwit 40.6g



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.



2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in grove stukken. 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 **beide** fijn.



3. Saus voorbereiden

Verhit 1el plantaardige 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. Schenk dan de **kokosmelk** erbij en roer door. Breng de **curry** aan de kook en laat hem dan 3-4min op matig vuur pruttelen.



4. Kip voorbereiden

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



5. Groenten toevoegen

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



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 **aardappels**.