



Rode kipcurry met pindakaas

op glasnoedels met wortel-bietenslaw



ca. 25min



2 personen

Inmiddels zijn we allemaal wel bekend met een rode curry met kip. Daarom vonden we het een goed idee om deze versie een kleine twist te geven. We brengen de curry namelijk op smaak met pindakaas en geloof ons, dat is een uitstekend idee. Groenten komen in de vorm van een knapperige slaw van wortel en rode biet en glasnoedels en verse koriander maken het af.

Wat je van ons krijgt

- 100g glasnoedels
- 3 kippendijfilets
- 1 pakje rode currypasta
- 1 pakje kokosmelk
- 50g pindakaas⁵
- 1 rode biet
- 1 wortel
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- dunschiller
- zeef of vergiet

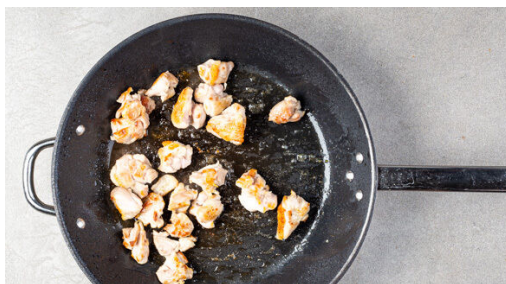
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

pinda's (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1026kcal, vet 62.3g, koolhydraten 66.0g, eiwit 47.3g



1. Kip aanbraden

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Dep de **kipdijfilets** droog en snijd ze in stukken. Schep om met een flinke snuf zout en peper. Verhit een middelgrote koekenpan of wok op medium tot hoog vuur met 2el olie. Braad de **kip** in 2-3min rondom stevig aan.



4. Groenten raspen

Schil en rasp de **rode biet** en de **wortel**. Let op, de **biet** geeft af, dus draag evt. keukenhandschoenen.



2. Noedels garen

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water, neem de pan van het vuur en laat de **noedels** 3-5min garen. Giet ze af in een zeef, spoel om met koud water en laat ze uitlekken. Knip de **noedels** evt. 1-2 keer door.



5. Slaw maken

Meng de **gerasppte groenten** met 1el olie, 1-2el azijn en een snuf zout. Hak de **koriander incl. stengels** grof.



3. Curry maken

Voeg **1/3e van de currypasta** toe aan de **kip**, bak ca. 1min mee en voeg dan de **kokosmelk**, de **pindakaas** en 1el suiker toe. Voeg naar smaak meer **currypasta** toe en draai het vuur laag. Laat de **curry** 6-8min zachtjes koken.



6. Slaw afmaken

Schep de **helft van de koriander** door de **slaw**. Verdeel de **noedels** over diepe borden en schep de **curry** erover. Bestrooi met de **rest van de koriander** en geef de **slaw** erbij.