



Vegan butter chicken

met jasmijnrijst en gepickelde groenten



ca. 25min



2 personen

De Indiase klassieker butter chicken werd bij toeval uitgevonden in de streek Delhi in de jaren vijftig, toen restjes kip werd gemengd met een rijke tomatensaus. Bij het bereiden van deze vleesvrije variant laten we echter weinig aan het toeval over: vegan kipstuckjes in een boterige korma-kokossaus met luchtige rijst en kleurrijke groenten. Daar moet je niet te veel mee willen experimenteren.

Wat je van ons krijgt

- 200g jasmijnrijst
- 1 wortel
- 1 bosje radijsjes
- 10g verse koriander
- 1 verse chilipeper
- 1 pakje korma currypasta
- 1 pakje kokosmelk
- 1 pakje vegetarische kipstuckjes⁶

Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige boter
- azijn
- plantaardige olie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- kleine kookpan
- 2 middelgrote koekenpannen
- dunschiller
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1030kcal, vet 53.3g, koolhydraten 105.4g, eiwit 26.8g



1. Rijst koken

Breng 400ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Draai het vuur laag, doe een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Saus maken

Smelt 2el plantaardige boter in een middelgrote koekenpan. Voeg de **currypasta** toe en roerbak 30sec-1min. Schenk de **kokosmelk** erbij en laat de **curry** op middellaag vuur 4-6min inkoken.



2. Groenten snijden

Schil of schrob de **wortel** snijd 'm in de lengte door de helft en dan in plakjes. Snijd de **radijsjes** in vieren en hak de **koriander** fijn. Verwijder evt. de zaadlijsten en snijd de **chilipeper** in ringen.



5. Kipstuckjes bakken

Verhit een 2e middelgrote koekenpan op hoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak de **kipstuckjes** in 2-3min per kant. Beweeg ze daarbij zo min mogelijk, dan worden ze extra knapperig. Schep de **kipstuckjes** door de **curry**.



3. Groenten inleggen

Doe 75ml water, 75ml (wittewijn)azijn, 3el suiker, 1/2tl zout en een snuf peper in een kleine kookpan en breng aan de kook. Neem van het vuur als de suiker opgelost is en voeg de **wortel**, **radijs**, de **helft van de koriander** en de **helft van de chilipeper** (of meer naar smaak) toe. Zet apart tot stap 6.



6. Serveren

Giet de **groenten** af en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Serveer de **butter chicken** met de **rijst** en **groenten** en bestrooi met de **rest van de koriander**.