



Romige curry met kipstuckjes

met jasmijnrijst en gepickelde groenten



ca. 25min



2 personen

Deze fijne vegan curry is geïnspireerd op de Indiase klassieker butter chicken. Dat gerecht 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 van "De Vegetarische Slager" in een boterige korma-kokossaus met luchtige rijst en kleurrijke groenten.

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 vegan kipstuckjes ⁶

Wat je thuis nodig hebt

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

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- kleine kookpan
- 2 middelgrote koekenpannen
- 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 972kcal, vet 46.5g, koolhydraten 106.9g, eiwit 26.0g



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 2-3el plantaardige boter in een middelgrote koekenpan. Voeg de **currypasta** toe en roerbak 30sec-1min. Voeg de **kokosmelk** met 50ml water toe 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 middelhoog 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 breng ze op smaak met peper en zout. Serveer de **butter chicken** met de **rijst** en **groenten** en bestrooi met de **rest van de koriander**.