



Gele kipcurry met pinda's

met basmatirijst en witte kool



ca. 25min



2 personen

Deze week op ons menu en vandaag bij jou op tafel: een heerlijk gekruide curry van mals kippenvlees en rode paprika, geserveerd met basmatirijst en knapperige witte koolreepjes. Je kunt je bordje zo pittig maken als je wil, want je bepaalt zelf hoeveel je van de currypasta toevoegt. Voor een lekkere crunch strooi je er nog een handjevol pinda's over en klaar is deze pittige curry.

Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 1 rode paprika
- 1 wortel
- 1 rode ui
- 200g wittekoolreepjes
- 1x kipstukjes
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 1 pakje gele currypasta
- 200ml kokosmelk

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker
- 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 878kcal, vet 37.3g, koolhydraten 87.1g, eiwit 43.4g



1. Rijst koken

Breng 300ml 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 helemaal 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. Kip voorbereiden

Dep de **kipstukjes** droog en snijd ze evt. iets kleiner.



2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte doormidden en dan in schuine plakjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes.



5. Kip en groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olie en braad de **kip** in 2-3min rondom stevig aan. Voeg de **paprika, wortel** en **ui** toe en bak 3-4min mee. Hak de **pinda's** grof.



3. Witte kool afmaken

Meng de **wittekoolreepjes** met 1el azijn en een flinke snuf zout en peper. Knead stevig tot de **kool** zachter is en zet dan opzij.



6. Curry afmaken

Voeg **2/3e van de currypasta** (of meer naar smaak) toe en meng goed. Voeg de **kokosmelk** en 50ml water toe en warm door. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen en serveer de **kipcurry** met de **rijst** en de **witte kool**. Bestrooi met de pinda's.