



Kokoscurry met kip en paprika

met geurige basmatirijst



20-30min



2 personen

Een snelle kipcurry is altijd een goed idee. En gaat ook nooit vervelen omdat je er heerlijk mee kunt variëren. Vandaag maak je 'em met groene paprika en champignons, en malse kip in een romige kokossaus die je goed op smaak brengt met limoen, vissaus en koriander. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 250g champignons
- 1 groene paprika
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 limoen
- 2 kippendijfilets
- 200ml kokosmelk
- 1 zakje vissaus ⁴
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote kookpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

vis (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 778kcal, vet 39.5g, koolhydraten 78.8g, eiwit 28.0g



1. Groenten snijden

Breng in een kleine kookpan 300ml licht gezouten water aan de kook voor de **rijst**. Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze doormidden, snijd grotere exemplaren in vieren. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in fijne reepjes. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes.



4. Kip kruiden

Dep de **kip** droog en snijd in hapklare stukjes. Bestrooi met een snuf zout en peper.



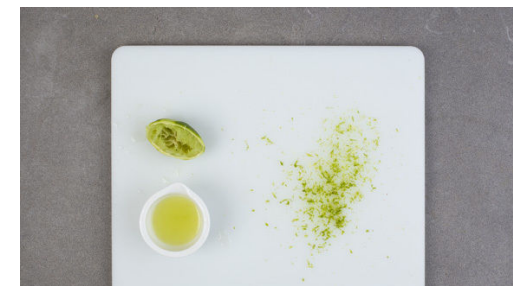
2. Rijst koken

Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



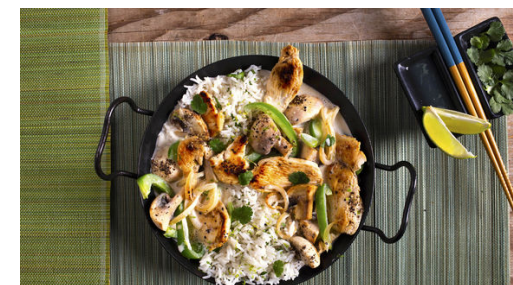
5. Curry koken

Verhit een grote kookpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **kip** 2-3min stevig aan. Voeg de **champignons**, de **ui** en de **knoflook** toe en bak ca. 2min mee. Blus af met de **kokosmelk** en laat de **curry** nog 3-4min zachtjes koken op middelhoog vuur, tot de **groenten** gaar zijn maar nog wel een bite hebben.



3. Limoen voorbereiden

Rasp **1-2tl limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit.



6. Afmaken en serveren

Breng de **curry** naar wens op smaak met de **vissaus**, de **limoensap en -rasp** en zout en peper. Voeg evt. wat water toe als je de **curry** te dik vindt. Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Serveer de **curry** met de **rijst** en bestrooi met de **koriander**.