



Thaise kokoscurry met kip

met courgette, paprika en noedels



ca. 25min



2 personen

Tijd voor curry. En wat voor een. Deze snelle, diepgele curry krijgt haar smaak niet alleen van de pittige currypasta, maar ook van heerlijk romige kokosmelk. Die melk zorgt ervoor dat de curry niet te pittig wordt. De kip wrijf je overigens ook in met de gele currypasta, voor een extra diepe smaak. Zachte noedels plus een flinke portie groenten erbij en niks meer aan doen.

Wat je van ons krijgt

- 250g noedels ¹
- 1x kipstukjes
- 1 pakje gele currypasta
- 1 ui
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 10g verse koriander
- 200ml kokosmelk

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef

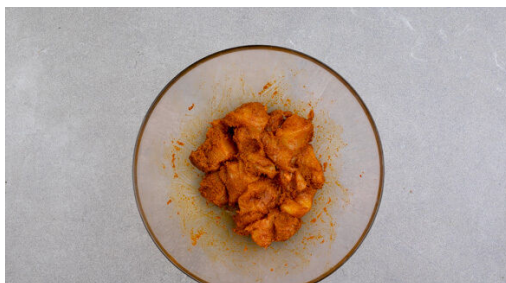
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 920kcal, vet 35.0g, koolhydraten 110.5g, eiwit 41.5g



1. Kip marineren

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **noedels**. Dep de **kipstukjes** droog en meng ze met 1el plantaardige olie en de **currypasta**.



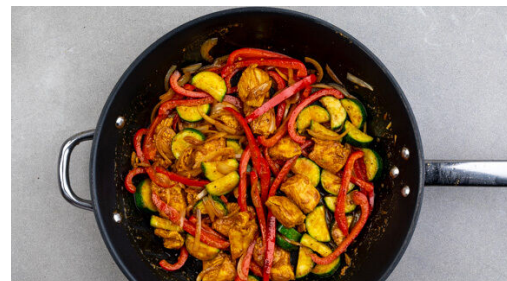
4. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook ze in 3-5min beetgaar. Giet af in een zeef en spoel de **noedels** om met koud water.



2. Ui snijden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes.



5. Kip en groenten bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur en bak de **kip** in 2-3min goudbruin. Voeg de **ui**, de **paprika**, **courgette** en de **koriandersteeltjes** toe en bak ca. 2min mee, tot de **groenten** zachter zijn.



3. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Pluk de **korianderblaadjes** en hak de **steeltjes** fijn.



6. Curry afmaken

Voeg de **kokosmelk** en 50ml water toe en laat de **curry** 5-6min zachtjes koken op middelhoog vuur, tot de **groenten** en **kip** gaar zijn. Breng op smaak met zout en peper en meng dan de **noedels** erdoor. Verwarm ca. 1min. Verdeel de **noedels** over borden en bestrooi met de **korianderblaadjes**.