



Korma-kippenbout met kokossaus

met tomaat en jasmijnrijst



30-40min



2 personen

Vandaag kruiden we onze malse kippenbouten met een fijne kormapasta. Daarbij maken we een heerlijk romige groentecurry met paprika, tomaat, uien en geraspte kokos. Geserveerd met zachte jasmijnrijst is ons uitstapje naar de heerlijke, gevarieerde keuken van India compleet!

Wat je van ons krijgt

- 2 kippenbouten
- 1 pakje korma currypasta
- 150g jasmijnrijst
- 1 rode paprika
- 1 tomaat
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje kokosrasp
- 200ml kokosmelk

Wat je thuis nodig hebt

- 1½el bloem¹
- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- middelgrote kookpan
- 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 1112kcal, vet 65.5g, koolhydraten 85.0g, eiwit 42.3g



1. Kip roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Dep de **kippenbouten** droog. Meng de **helft van de currypasta** met 1el plantaardige olie en een flinke snuf zout. Wrijf de **kippenbouten** in met de **kruidenpasta** en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Rooster in 20-30min goudbruin en gaar in de oven.



4. Groenten bakken

Verhit een middelgrote kookpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **ui** 1-2min. Voeg de **knoflook**, **tomaat** en **paprika** toe en bak kort mee.



2. Groenten snijden

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Verwijder de zaadlijsten en snijd de **paprika** in reepjes. Snijd de **tomaat** in plakjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



5. Saus koken

Voeg de **rest van de currypasta** en de **kokosrasp** toe aan de kookpan en roer goed. Bestrooi met 1½el bloem en blus af met de **kokosmelk**. Laat de **saus** 2-3min sudderen en proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



3. Rijst koken

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.



6. Korma afmaken

Verdeel de **rijst** en de **saus** over de borden en serveer de **kip** er bovenop.