



Gele kipcurry met pinda's

met jasmijnrijst 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 jasmijnrijst 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 jasmijnrijst
- 1 rode paprika
- 1 wortel
- 1 rode ui
- 1 witte kool
- 1x kipstukjes
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 1 zakje gele currypasta
- 200ml kokosmelk

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

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

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 915kcal, vet 37.5g, koolhydraten 92.5g, eiwit 44.9g



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.



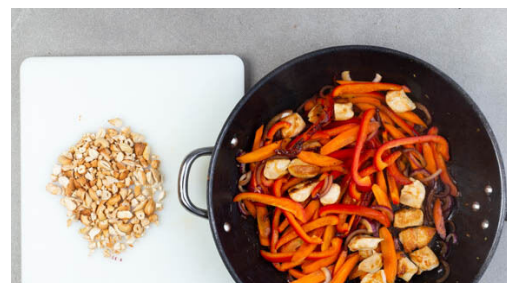
4. Kip voorbereiden

Dep de **kipstukjes** droog met wat keukenpapier.



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 met 1el plantaardige olie op hoog vuur 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

Snijd de **helft van de witte kool** in hele dunne reepjes. Doe in een kom met 1el azijn en een flinke snuf peper en zout. Kneed stevig door met je handen en zet opzij voor later. Gebruik de **rest van de witte kool** voor een ander recept.



6. Curry afmaken

Voeg **2/3 van de currypasta** (of meer naar smaak) toe en meng goed. Voeg de **kokosmelk** en 50ml water toe en warm op. 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.