



## Indiase kipcurry

met paprika, kikkererwten en rijst



20-30min



2 personen

Vandaag op tafel een fijn currygerecht dat het hart van jong en oud sneller doet kloppen. Met romige kokosmelk, tandoorikruiden, knapperige paprika, stevige kikkererwten en sappige stukjes kip. Om het af te maken serveer je deze droom van een curry op heerlijk luchtige basmatirijst. Eet smakelijk!

### Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 1 rode paprika
- 1 ui
- 2 kippendijfilets
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje tandoori masala
- 1 blik kikkererwten
- 200ml kokosmelk
- 1 bosui

### Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

### Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- koekenpan of wok
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

### Allergenen

Kan sporen van allergeenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 905kcal, vet 37.3g,  
koolhydraten 105.0g, eiwit 30.5g



#### 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. 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.



#### 2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Pel en hak de **ui** fijn. Dep de **kip** droog en snijd in blokjes.



#### 3. Kip aanbraden

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Braad de **kip** in 2-3min stevig aan. Pel de **knoflook**, schil de **gember** en hak of rasp **beide** fijn.



#### 4. Groenten meebakken

Voeg de **paprika**, **ui**, **knoflook**, **gember** en **tandoorikruiden** toe aan de **kip**. Draai het vuur middelhoog en roerbak 3-5min.



#### 5. Kokosmelk toevoegen

Giet de **kikkererwten** af en voeg ze met de **kokosmelk** en 50ml water toe aan de **kip** en de **groenten**. Laat de **curry** ca. 5min zachtjes koken op middelhoog vuur en proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



#### 6. Rijst afmaken

Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen. Roer de **rijst** los met een vork en schep de **bosuiringen** door de **rijst**. Serveer de **kipcurry** met de **rijst**.