



## V1: Kip korma uit de oven

met gebakken aardappels



30-40min



2 personen

Vandaag maak je je curry net even iets anders dan je van ons gewend bent. Ten eerste serveer je deze korma met gebakken aardappeltjes, in plaats van rijst en ten tweede gaar je alles in de oven. Dat is handig, want terwijl alles staat te bakken kun jij alvast opruimen. Of op de bank gaan liggen natuurlijk. Het is hoe dan ook een win-winsituatie!



### Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 groene paprika's
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 pakje korma currypasta
- 200ml kokosmelk
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 kipfilet

### Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

### Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- maatbeker

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

### Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 753kcal, vet 38.8g,  
koolhydraten 57.5g, eiwit 38.0g



**1. Aardappels voorbereiden**

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels** doormidden, grotere exemplaren in vieren. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een snuf peper en zout.



**4. Vlees snijden**

Dep het **vlees** droog en snijd het in **4-6 stukken**. Leg het **vlees** in een ovenschaal.



**2. Groente snijden**

Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in blokjes. Pel, halveer en snijd de **ui** in reepjes. Pel de **knoflook**, schil de **gember** en snijd beide grof.



**5. Groente toevoegen**

Voeg de **paprika** en **ui** toe aan de **sous** en proef of je nog zout wil toevoegen.



**3. Saus voorbereiden**

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **knoflook** en **gember** ca. 1min en voeg dan de **currypasta**, **kokosmelk**, het **bouillonpoeder** en 50ml water toe. Breng de **sous** aan de kook, zet het vuur lager en laat 3-4min zachtjes koken.



**6. Vlees garen**

Schep de **sous** over het **vlees** in de ovenschaal. Doe de ovenschaal en de bakplaat met **aardappels** in de oven en bak het geheel 20-25min, tot het **vlees** gaar is en de **aardappels** goudbruin en knapperig zijn. Serveer de **kip korma** met de **aardappels**.