

MARLEY SPOON



Indiase butter chicken

met witte rijst



2-5min



2 personen

Malse kip in een Indiase kruidige tomaten-botersaus met kikkererwten. Geserveerd op voorgedraaide witte rijst en afgemaakt met pompoenpitten. Heerlijk, voedzaam en op tafel in ongeveer 10 minuten.

Wat je van ons krijgt

- 1x Indiaase butter chicken ¹
- 1x voorgedaarde witte rijst
- 25g pompoenpitten

Wat je thuis nodig hebt

- zout

Kookgerei

- magnetron
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 555kcal, vet 29.1g, koolhydraten 57.9g, eiwit 13.1g

1

1. Curry opwarmen

Doe de **curry** in een middelgrote koekenpan en verwarm al roerende ca. 5min op middelhoog vuur, tot het helemaal opgewarmd is. Je kunt de **curry** ook opwarmen in de magnetron. Prik de folie een paar keer in en verwarm de **curry** ca. 5min in de magnetron op 900W.

2

2. Rijst opwarmen

Open het deksel van de **rijstbeker** tot aan de stippellijn en verwarm de **rijst** 2min in de magnetron. **Tip:** als je geen magnetron hebt, kun je de **gesloten rijstbeker** ca. 10min in een pan met kokend water verwarmen.

3

3. Afmaken en serveren

Breng de **curry** evt. op smaak met zout, serveer bovenop de **rijst** en bestrooi met de **pompoenpitten**. Eet smakelijk!

Recyclen

4. Recyclen

Controleer de plaatselijke recyclingrichtlijnen om de verpakking zo verantwoord mogelijk weg te gooien.

Beoordelen

5. Nu beoordelen!

Jouw feedback is belangrijk omdat het ons helpt onze recepten en ons aanbod te verbeteren, en meer te leveren van wat jij lekker vindt. Dus wees niet verlegen – beoordeel elk recept uit ons menu dat je hebt geprobeerd!



6. Zin in een extraatje?

Heb je de lekkernijen in onze Markt al ontdekt? Wat dacht je van verfrissende **ayurvedische ijsthee** of heerlijke brownies, DIY-kits voor snelle muffins of verse ingrediënten voor bijgerechten zoals een kleurrijke salade. Bekijk onze selectie en maak je volgende maaltijd extra speciaal!