



Indisch gekruide kippendijfilets

met kokosrijst en frisse atjar tjampoer



20-30min



2 personen

We zullen je eens een geheimpje verklappen...Bij de toko om de hoek slaan we graag Indonesische rijstrolletjes in. Lempers heten ze, die leuke sticky rolletjes gevuld met kipgehakt, varkensvlees of mango. Altijd goed gekruid en in no time op! Om iets langer van al die heerlijke smaken te kunnen genieten, toverde chef Martina de snack om tot een volwaardige maaltijd: een rijstbowl getopt met kip en atjar!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 ui
- 1 stukje verse gember
- 1 witte kool
- 1 wortel
- 1 bosui
- 1 sachet kurkumapoeder
- 2 kippendijfilets
- 1 pakje kokosmelk
- 200g sushirijst
- 5g garam masala

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn
- suiker

Kookgerei

- maatbeker
- 2 kleine kookpannen met deksel
- zeef
- grote koekenpan of wok

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 866kcal, vet 36.5g, koolhydraten 97.9g, eiwit 32.8g



1. Smaakmakers snijden

Snijd de **paprika** in reepjes. Pel en hak de **ui** fijn. Schil de **gember** en hak of rasp hem fijn.



2. Atjar maken

Snijd ca. **1/6e van de kool** in dunne reepjes. Snijd de **wortel** in schijfjes en de **bosui** in dunne ringen. Doe de **helft van de gember**, **1/2-1tl kurkumapoeder**, 1el suiker, 75ml azijn (liefst rijst of witte wijn), 75ml water en 1/4tl zout in een kleine kookpan. Breng aan de kook en roer de **groenten** erdoor. Zet de **atjar** opzij voor stap 6.



3. Kip koken

Doe de **kip** met de **helft van de kokosmelk**, 275ml water en 1/4tl zout in een kleine kookpan. Breng aan de kook.



4. Rijst en kip koken

Was de **sushirijst** grondig en voeg het aan de pan toe zodra het **kokoswater** kookt. Kook op laag vuur met een deksel afgedekt in 10-13min beetgaar. Neem van het vuur, vis de **kip** er uit en laat de **rijst** afgedekt rusten.



5. Curry starten

Bak de **paprika** in een grote koekenpan of wok met 1el olie 3min op middelhoog vuur. Voeg dan de **ui**, de **rest van de gember** en de **helft van de garam masala** toe en bak nog 2min. Schenk de **rest van de kokosmelk** in de pan en laat 1min zachtjes koken. Breng op smaak met 1/4tl zout en een snuf peper. Zet het vuur uit.



6. Kip toevoegen

Scheur de **kip** met twee vorken in reepjes en voeg ze aan de currypan toe. Zet het vuur hoog en stoof de **kip** ca. 1min. Schep de **rijst** op en verdeel de **kipcurry** erover. Serveer met de **atjar**.