



Oosterse kip-kokoscurry

met courgette, paprika en noedels



ca. 20min



2 personen

Tijd voor curry. En wat voor een. Deze snelle, diepgele curry krijgt haar smaak niet alleen van de pittige currypasta, maar ook van heerlijk romige kokosmelk. Die melk zorgt ervoor dat de curry niet te pittig wordt. De kip wrijf je overigens ook in met de gele currypasta, voor een extra diepe smaak. Zachte noedels plus een flinke portie groenten erbij en niks meer aan doen.

Wat je van ons krijgt

- 1x kipstukjes
- 1 zakje gele currypasta ¹⁰
- 1 ui
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 10g verse koriander
- 250g noedels ¹
- 1 pakje kokosmelk
- 1 zakje kippenbouillonpoeder

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- vergiet
- grote wok of koekenpan
- maatbeker

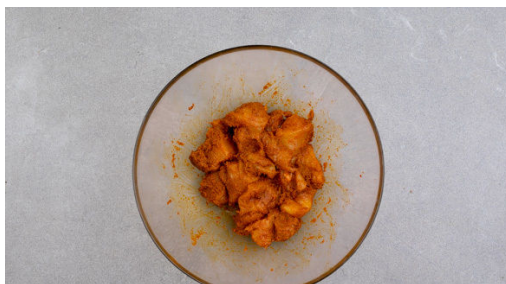
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

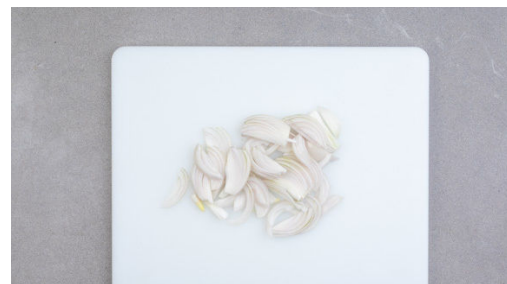
Voedingswaarde per portie

calorieën 844kcal, vet 33.7g, koolhydraten 86.3g, eiwit 46.9g



1. Kip marineren

Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Meng de **kipstukjes** met 1el olie en de **currypasta** en zet opzij.



2. Ui snijden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen.



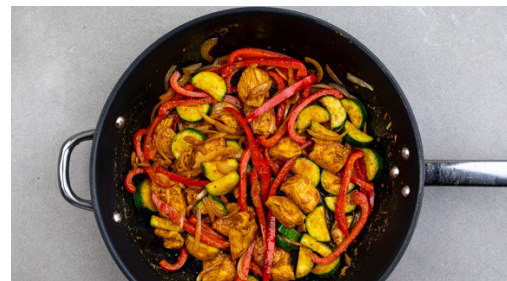
3. Groenten voorbereiden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Pluk de **korianderblaadjes** en hak de **steeltjes** fijn.



4. Noedels koken

Voeg **3/4e van de noedels** toe zodra het water kookt en kook ze in 3-4min beetgaar. Gebruik **meer noedels** bij grotere trek. Giet af in een vergiet en spoel de **noedels** om met koud water. Laat uitlekken.



5. Kip bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur en bak de **kip** in 2-3min goudbruin. Voeg de **courgette** met de **paprika, koriandersteeltjes** en **ui** toe en bak ca. 2min mee tot de **groenten** zachter zijn.



6. Curry afmaken

Voeg de **kokosmelk** samen met 50ml water en de **helft van het bouillonpoeder** toe. Roer door en stoof 5-6min op matig vuur tot de **groenten** en **kip** gaar zijn. Roer de **noedels** erdoor en verwarm ze in 1min. Breng de **curry** op smaak met peper en zout. Bestrooi voor het serveren met de **korianderblaadjes**.