



Pittige kipcurry met pinda's

plus basmatirijst en frisse koolsla



ca. 25min



2 personen

Deze week op ons menu en vandaag bij jou op tafel: een heerlijk gekruide curry van mals kippenvlees en rode paprika, geserveerd met basmatirijst en knapperige witte koolreepjes. Je kunt je bordje zo pittig maken als je wil, want je bepaalt zelf hoeveel je van de currypasta toevoegt. Voor een lekkere crunch strooi je nog een handjevol pinda's over je bord en klaar is deze pittige curry.

Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 1 rode ui
- 1 wortel
- 1 rode paprika
- 1x wittekoolreepjes
- 1x kipstukjes
- 1 zakje gezouten pinda's ⁵
- 2 zakjes gele currypasta ¹⁰
- 1 pakje kokosmelk

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

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

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

Kooktip

Voeg een snufje (basterd)suiker toe om de pittigheid van de curry iets te temperen. Let op, een beetje suiker is al voldoende!

Allergenen

pinda's (5), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 881kcal, vet 36.8g, koolhydraten 83.7g, eiwit 46.6g



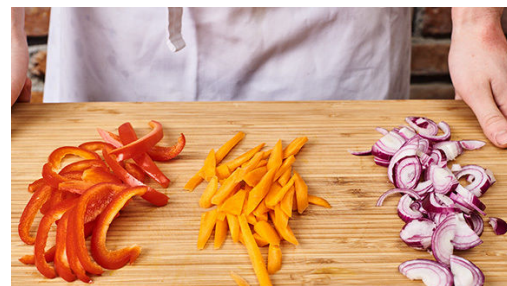
1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Was de **basmatirijst** grondig in een zeef en voeg het aan de pan toe zodra het water kookt. Draai het vuur laag, doe de deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min beetgaar. Neem van het vuur en laat afgedekt rusten tot stap 6.



4. Pinda's hakken

Verhit 2el olie in een grote koekenpan of wok op hoog vuur en voeg de **kipstukjes** toe. Bak ze in 2-3min rondom goudbruin en voeg dan de **ui**, **wortel** en **paprika** toe. Bak 3-4min op middelhoog vuur mee. Hak de **pinda's** grof.



2. Groenten voorbereiden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Schrob of schil de **wortel**, snijd hem in de lengte doormidden en dan schuin in dunne schijfjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes.



5. Curry maken

Voeg de **helft van de currypasta** aan de kippan toe en bak 30sec-1min. Schenk de **kokosmelk** erbij en verwarm al roerend in 1-2min. Proef en breng op smaak met peper en zout en evt. **meer currypasta**. Voeg een scheutje water toe voor een iets dunnere **curry (zie tip, links)**.



3. Koolreepjes marineren

Meng de **koolreepjes** met 1el azijn (bij voorkeur wittewijnazijn) en een flinke snuf peper en zout in een kom. Kneed de **koolreepjes** stevig met je handen en zet opzij om te marineren.



6. Serveren

Serveer de **rijst** met de **curry** en **koolsla**. Bestrooi met de **pinda's**.