



Romige kipcurry met pinda

en gestoofde paksoi met jasmijnrijst



ca. 20min



2 personen

Deze romige kipcurry is lekker mild, dus je kunt 'm met een gerust hart aan iedereen voorschotelen. Je maakt de romige saus op basis van kokosmelk en pindakaas, wat voor een smakelijke en toegankelijke maaltijd zorgt. De allemansfavoriet staat bovendien ook nog eens in een klein half uurtje op tafel.

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 teen knoflook
- 1 paksoi
- 1x kipstukjes
- 200g jasmijnrijst
- 1 pakje kokosmelk
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 zakje pindakaas ⁵
- 1 zakje ketjap manis ⁶
- 1 zakje zwarte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- 2 grote koekenpannen
- dunschiller
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1108kcal, vet 50.0g, koolhydraten 110.5g, eiwit 55.9g



1. Groenten snijden

Breng 400ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Schil of schrob de **wortel**, snijd hem in de lengte doormidden en dan in plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **paksoi** in de lengte in parten.



4. Curry maken

Doe de **wortel** en de **helft van de knoflook** bij de **kip** en bak 2min mee. Draai het vuur lager en voeg de **kokosmelk**, 100ml water en de **helft van het bouillonpoeder** toe. Laat de **curry** ca. 10min zachtjes pruttelen. Roer er de **pindakaas** en **1 el ketjap manis** (of meer) door en verdun evt. de **curry** met een scheutje water. Breng op smaak met peper en zout.



2. Kip bakken

Verhit 1-2el olie in een grote koekenpan of wok en voeg de **kipstukjes** toe met een snuf peper en zout. Bak in ca. 3min rondom goudbruin.



5. Sesam roosteren

Rooster de **sesam** 1-2min in een grote, droge koekenpan op matig vuur. Roer af en toe door en let op dat de **sesam** niet verbrandt. Neem uit de **pan** en zet opzij.



3. Rijst koken

Was de **jasmijnrijst** grondig in een zeef en voeg het aan de pan met kokend water toe. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur laag en leg een deksel op de pan. Kook de **rijst** in 10-12min beetgaar. Neem de pan van het vuur en zet opzij.



6. Paksoi bakken

Verhit 1el olie in de gebruikte pan en bak de **paksoi** 3min. Voeg de **knoflook** toe, bak 1-2min mee en blus af met 1-2tl azijn. Breng de **paksoi** op smaak met peper en zout. Serveer de **curry** met de **rijst** en **paksoi**. Bestrooi met de **sesam**.