



Oosterse kip-kokoscurry

met courgette, paprika en noedels



ca. 25min



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

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

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

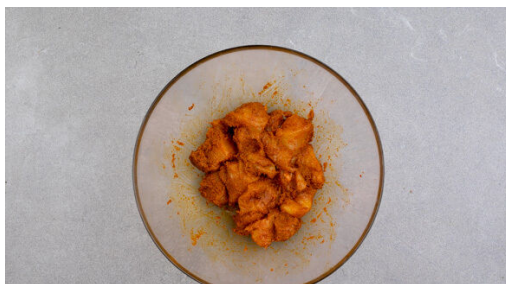
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 962kcal, vet 36.5g,
koolhydraten 111.3g, eiwit 49.5g



1. Kip marineren

Kook in een middelgrote kookpan genoeg zout water voor de **noedels**. Dep de **kipstukjes** droog en meng ze met 1 el olie en de **currypasta**.



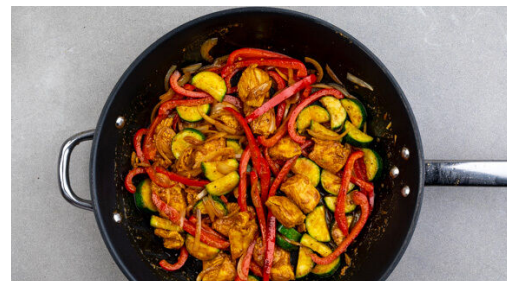
4. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook ze in 3-5min beetgaar. Giet af in een zeef en spoel om met koud water.



2. Ui snijden

Pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen.



5. Kip braden

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.



3. Groenten snijden

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.



6. Curry afmaken

Voeg de **kokosmelk** met 50ml water toe en laat de **curry** op middelhoog vuur 5-6min zachtjes koken. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Roer de **noedels** door de **curry** en warm ze in ca. 1min op. Serveer met de **korianderblaadjes**.