



Indiase kipcurry

met paprika, kikkererwten en rijst



20-30min



2 personen

Van fijne kipcurry's krijgen wij niet zo snel genoeg. Dit exemplaar maak je met tandoori-specerijen, verse gember en stevige kikkererwten. Je serveert alles op een heerlijk luchtig bedje van geurige jasmijnrijst.

Wat je van ons krijgt

- 200g jasmijnrijst
- 1 rode paprika
- 1 ui
- 1 kipfilet
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje tandoori masala
- 1 blik kikkererwten
- 1 pakje kokosmelk
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

Kan sporen van allergeenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 964kcal, vet 28.6g,
koolhydraten 124.7g, eiwit 44.6g



1. Rijst koken

Breng 400ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Draai het vuur laag, doe een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Pel en hak de **ui** fijn. Dep de **kip** droog en snijd het **vlees** in blokjes.



3. Kip aanbraden

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1-2el olie. Braad de **kip** in 2-3min stevig aan. Pel de **knoflook**, schil de **gember** en hak of rasp **beide** fijn.



4. Groenten meebakken

Voeg dan de **paprika**, **ui**, **knoflook**, **gember** en **tandoorikruiden** toe. Draai het vuur middelhoog en roerbak 3-5min.



5. Kokosmelk toevoegen

Giet de **kikkererwten** af en voeg ze met de **kokosmelk** en 50ml water toe aan de koekenpan. Laat de **curry** ca. 5min zachtjes koken en proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



6. Rijst afmaken

Snijd de **bosui** in schuine ringen en roer ze door de **rijst**. Serveer de **rijst** met de **curry**.