



Indonesische kipcurry

met sperziebonen en basmatirijst



30-40min



2 personen

Deze kipcurry bevat al je favoriete Indonesische smaken: ketjap manis, pinda, gember, kokos... Erbij kook je luchtige basmatirijst en je serveert de curry natuurlijk met sperzieboontjes.

Wat je van ons krijgt

- 200g basmatirijst
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje ketjap manis ⁶
- 1 zakje pindakaas ⁵
- 1x kipstukjes
- 1x sperziebonen
- 1 wortel
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 pakje kokosmelk
- 1 zakje kippenbouillonpoeder

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote kookpan
- staafmixer met beker
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

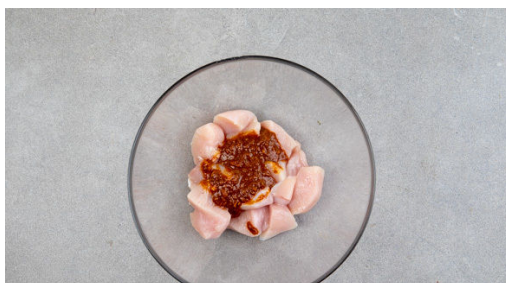
Voedingswaarde per portie

calorieën 878kcal, vet 22.4g, koolhydraten 121.8g, eiwit 44.0g



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.



4. Kip kruiden

Dep de **kipstukjes** droog en meng ze met de **saus**.



2. Saus voorbereiden

Pel de **ui** en de **knoflook** en schil de **gember**. Hak **alles** fijn.



5. Groenten snijden

Dop en halveer de **sperziebonen**. Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes.



3. Saus maken

Doe de **ui**, **knoflook**, **gember**, **ketjap manis** en de **pindakaas** in een hoge (maat)beker en pureer glad.



6. Curry koken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en braad de **kip** in ca. 1min aan. Voeg de **bonen** en **wortel** toe met de evt. **achtergebleven saus**, de **tomatenblokjes**, **kokosmelk**, 50ml water en het **bouillonpoeder**. Breng aan de kook en laat ca. 10min zachtjes koken. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen en serveer de **curry** met de **rijst**.