



Romige curry madras met kip

met ananas, geroosterde kokos en rijst



ca. 25min



2 personen

Deze curry madras is een echte allemansvriend. Hij zit vol met de zachte smaken van kip, ananas, kerrie en crème fraîche, waardoor vrijwel iedereen 'm met plezier naar binnen zal schuiven. Voor degenen die van een beetje pit houden sturen we een zakje chiliflakes mee. Zo bepaal je aan tafel hoe pittig je wil eten. En ook de geroosterde kokosflakes zijn optioneel.

Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 1 rode paprika
- 1 zakje kokosknippers ¹²
- 1x kipfiletblokjes
- 1 zakje gele currypasta ¹⁰
- 1 blikje ananasstukjes
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g preiringen
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje chilivlokken

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

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

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

Allergenen

melk (7), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 831kcal, vet 37.9g, koolhydraten 87.2g, eiwit 31.1g



1. Groenten snijden

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan voor de **rijst**. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes.



2. Rijst koken

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.



3. Kokos roosteren

Verhit een grote droge koekenpan op middelhoog-hoog vuur en rooster de **kokosvlokken** in 2-3min goudbruin. Schep ze uit de pan.



4. Curry opzetten

Dep de **kip** droog en schep het **vlees** om met 2-3 snufjes zout en een snuf peper. Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 1el olie en bak de **kip** in ca. 3min rondom stevig aan. Voeg de **helft van de currypasta**, 200ml water, de **ananasstukjes met sap** en het **bouillonpoeder** toe en roer door. Breng aan de kook en laat de **curry** in ca. 3min wat inkoken.



5. Groenten meegaren

Voeg de **paprika** toe en gaar ca. 2min. Roer de **prei** en **crème fraîche** door de **curry** en kook nog 2-3min, tot de **prei** zachter is. Breng de **curry** op smaak met zout, peper en evt. **meer currypasta**.



6. Curry afmaken

Serveer de **curry** met de **rijst** en bestrooi met de **kokosvlokken** en met de **chilivlokken** naar wens.