



Kip korma met romige kokossaus met paprika en tomaat op jasmijnrijst



30-40min



2 personen

Vandaag verfijnen we onze malse kippenbouten met een kruidige kormapasta. Daarbij maken we een heerlijk romige groentecurry met paprika, tomaat, uien en geraspte kokos. Geserveerd met zachte jasmijnrijst is ons uitstapje naar Indiase keuken compleet!

Wat je van ons krijgt

- 2 kippenbouten
- 1 pakje korma currypasta
- 1 rode paprika
- 1 tomaat
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 150g jasmijnrijst
- 1 zakje kokosrasp
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- 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), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1080kcal, vet 62.6g, koolhydraten 83.6g, eiwit 46.2g



1. Kip bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Dep de **kip** droog met keukenpapier. Meng de **helft van de currypasta** met 1el plantaardige olie en een flinke snuf zout. Wrijf het **vlees** in met de **kruidenpasta** en leg het op een bakplaat met bakpapier. Bak 20-30min in de oven tot het gaar en goudbruin is.



4. Groenten bakken

Verhit een middelgrote kookpan met 1el plantaardige olie. Bak de **ui** 1-2min. Voeg de **knoflook**, **tomaat** en **paprika** toe en bak kort mee.



2. Groenten snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het vruchtvlees in reepjes. Snijd de **tomaten** in dunne plakjes. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



5. Saus koken

Meng de **rest van de currypasta** en de **kokosrasp** door de **groenten**. Strooi er 1el bloem over en blus af met 250-300ml water. Laat de **saus** 2-3min sudderen en kruid naar smaak met peper en zout.



3. Rijst koken

Breng 300ml 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. Zet het vuur helemaal laag, leg 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.



6. Korma afmaken

Zet het vuur lager zodat de **saus** niet meer kookt en roer de **crème fraîche** erdoor. Verdeel de **rijst** en de **saus** over borden en leg de **kip** erop.