



Pittige kipcurry met pinda's

plus basmatirijst en frisse koolsla



20-30min



2 personen

Deze week op ons menu en vandaag bij jou op tafel: een heerlijk gekruide curry van mals kippenvlees en rode paprika, geserveerd met basmatirijst en knapperige, witte koolreepjes. Je kunt je bordje vandaag zo pittig maken als je wil, want je bepaalt zelf hoeveel je van de currypasta toevoegt. Voor een lekkere crunch strooi je nog een handjevol pinda's over je bord en klaar is deze pittige curry.

Wat je van ons krijgt

- basmatirijst
- rode ui
- wortel
- gezouten pinda's ⁵
- gele currypasta
- witte koolreepjes
- kipstukjes
- rode paprika

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- dunschiller
- koekenpan of wok
- maatbeker
- kookpan met deksel
- zeef

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

Kooktip

Voeg een snufje (basterd)suiker toe om de pittigheid van de curry iets te temperen. Let op, een beetje suiker is al voldoende!

Allergenen

pinda's (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 891kcal, vet 39.3g, koolhydraten 81.3g, eiwit 45.8g



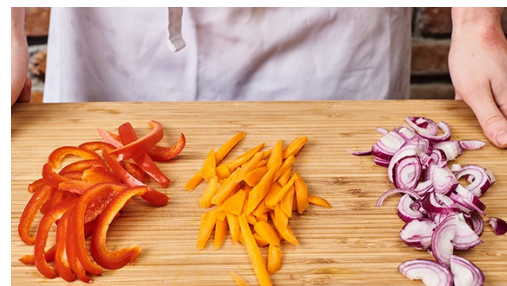
1. Rijst koken

Breng 300ml water met een snuf zout in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **basmatirijst** in een zeef totdat het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, breng opnieuw aan de kook, doe de deksel op de pan en kook de **rijst** op laag vuur in 10-12min beetgaar. Neem van het vuur en laat afgedekt rusten.



4. Pinda's hakken

Verhit 2el plantaardige olie in een grote koekenpan of wok op hoog vuur en voeg de **kipstukjes** toe. Bak ze in 2-3min rondom goudbruin en voeg dan de **ui**, **wortel** en **paprika** toe. Bak 3-4min op middelhoog vuur al af en toe roerend mee. Hak intussen de **pinda's** grof.



2. Groenten voorbereiden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Schrob of schil evt. de **wortel**, snijd hem in de lengte doormidden en dan schuin in dunne schijfjes. Snijd de **paprika** in vieren, verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes.



5. Curry afmaken

Voeg de **helft van de currypasta** aan de pan toe en bak al roerend 30sec-1min. Schud het pakje **kokosmelk** goed en giet de **kokosmelk** in de pan. Roer door en warm in 1-2min op. Proef en breng op smaak met peper en zout en evt. **meer currypasta**. Voeg een scheutje water toe voor een iets dunnere **curry (zie kooktip, links)**.



3. Koolreepjes marineren

Doe de **koolreepjes** met 1el azijn (bij voorkeur witte wijnazijn) en een flinke snuf peper en zout in een kom. Kneed de **koolreepjes** stevig met de handen en zet opzij om te marineren.



6. Curry serveren

Schep de **rijst** op en verdeel de **curry** en de **koolsla** erover. Bestrooi met de **pinda's**.