

Kipcurry met mangorijst

Benodigdheden (6 personen)

6 kippenfilets
4 kruidnagels
4 kardemonpeulen
2 kaneelstokjes
3 steranijspeulen
8 kerrieblaadjes
1 grote ui
1 stuk gember (ongeveer 5 cm)
4 tenen knoflook
4 spl currypasta
1 spl kurkuma (geelwortel)
1 tlp vijfkruidenpoeder
400 gr tomaten uit blik
1 blik kokosmelk
½ tlp suiker
zout en verse koriander
1 groene + 1 rode paprika
olijfolie

Bereidingswijze

de ui fijn hakken
gember en knoflook fijn hakken
paprika's in reepjes snijden
kip in grote stukken snijden
verhit de olie in een kookpot en bak hierin de kruidnagels, kardemon, kaneel, steranijs en kerrieblaadjes aan
voeg ui, gember en knoflook toe en laat dit meestoven
voeg currypasta, kurkuma en vijfkruidenpoeder toe en bak alles nog even aan
voeg de kip toe en roer alles goed door door elkaar
voeg de tomaten, paprika's en kokosmelk toe en laat alles stoven tot de kip gaar is
voeg de suiker en de gehakte koriander toe en dien op

Benodigdheden en bereidingswijze mangorijst

2 mango's
basmatirijst
schil de mango's en snij ze in blokjes
rijst koken: verhouding van 1 deel rijst en 2,5 delen licht gezouten water. Water aan de kook brengen, rijst toevoegen, éénmaal omroeren en op een zacht vuur laten droogkoken.
Blokjes mango in een klein beetje boter bakken
Mango onder de gekookte rijst mengen of er bovenop leggen op de borden

Dit recept werd klaargemaakt en
geproefd op één van de
kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie
<http://www.kwbreet.be>

