

THAISE GROENE CURRY VAN GEPARFUMEERDE KIP

Benodigheden (6 pers)

- olie
- 600 gr kipfilets in reepjes gesneden
- 1 tot 3 eetl groene currypasta
- ongeveer 5 dl kokosmelk
- 4 limoenblaadjes
- 6 mini-aubergines in partjes gesneden
- 100 gr erwtaubergines
- 150 gr sperziebonen in stukjes gesneden
- 150 gr bamboescheuten
- gehakte Thaise-basilicumblaadjes
- 4 eetl vissaus
- 2 eetl palm- of bruine bastaardsuiker
- scheutje limoensap
- 3 cm gember in dunne reepjes
- korianderblaadjes

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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



Bereidingswijze

- verhit de olie in een kookpot of wok en bak de kip hierin 5 min op matig vuur
- voeg de currypasta toe, bak deze mee tot het aroma vrij komt
- voeg de kokosmelk en limoenblaadjes toe en laat alles 5 min doorkoken
- zet het vuur lager en voeg de aubergines, erwtaubergines, sperziebonen, gember en bamboescheuten toe, laat alles ongeveer 15 min sudderen
- voeg de basilicumblaadjes, vissaus en suiker toe
- kook het geheel nog 5 min door en draai het vuur uit
- voeg limoensap toe
- schep uit over de rijst en garneer met korianderblaadjes

wij serveren dit met basmatirijst