

Kip met kerriesaus / Chicken Curry



Boodschappenlijst

250 gram langkorrelige of basmatirijst
500 g kippendijen zonder bot, kleingesneden
3 eetlepel donkere sojasaus
1 eetlepel maïzena
1 theelepel Chinees fivespice poeder
1 eetlepel plantaardige olie
2 uien, grof gesneden

1 eetlepel fijn geraspte gember
1 eetlepel geraspte knoflook
3 eetlepels mild kerriepoeder
500 ml kippenbouillon
200 gra verse ananasstukjes
2 paprika's, grof gesneden

Zo maak je kip met kerriesaus

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op het pak en hou het warm.

Roer de sojasaus, maïzena en Chinese vijfkruiden door elkaar,
Schep de kipstukjes er door en schud, om de kip gelijkmatig te coaten.

Verhit de olie in een grote wok of braadpan en roerbak de paprika 5-6 minuten.
Voeg halverwege de uien toe en roerbak ze mee op middelhoog vuur tot ze licht gebruind zijn.
Roer de gember, knoflook en kerriepoeder erdoor en roerbak het nog 1-2 minuten mee.

Bak de kip rondom bruin, voeg kip en kippenbouillon en ananas toe aan de pan.
Laat de kip-kerrie nog 10-12 minuten zacht sudderen - zonder deksel - zodat de saus indikt.

Serveer de rijst in verwarmde kommen en schep er kip-kerrie op.

Kip met kerriesaus / Chicken Curry



Shopping list

| | |
|---|-----------------------------------|
| 250g long grain or basmati rice | 1 tablespoon finely grated ginger |
| 500g boneless chicken thighs, cut into pieces | 1 tablespoon finely grated garlic |
| 3 tablespoons dark soy sauce | 3 tablespoons mild curry powder |
| 1 tablespoon cornflour | 500 ml chicken stock |
| 1 teaspoon Chinese five-spice powder | 200g fresh pineapple chunks |
| 1 tablespoon vegetable oil | 2 bell peppers, thickly sliced |
| 2 brown onions, thickly sliced | |

How to make Chicken Curry

Cook the rice according to the packet instructions and keep it warm.

Stir together the soy sauce, cornflour and Chinese five-spice.
Fold in the chicken pieces then toss to coat the chicken evenly.

Heat the oil in a wide wok or a frying pan and stir-fry the peppers for 5-6 minutes.
When half way through add the onions and stir-fry over a medium heat until lightly browned.
Stir in the ginger, garlic and curry powder and stir for another 1-2 minutes.

Fry the chicken light brown all around, add the chicken, stock and pineapple to the pan/wok.
Let the mixture simmer softly for 10 - 12 minutes, without the lid, so the sauce thickens.

Serve the rice in warmed bowls then ladle Chicken Curry on top.