Thaise curry met kip

Suni uit het kinderboek ***Hé, wie ben jij?*** is dol op rijst met curry en kip. En dit kun je makkelijk zelf maken. Het recept hieronder is voor 4 personen en is binnen een half uurtje klaar!
Je kunt de currypasta ook zelf maken, maar wij gaan er in dit recept van uit dat je het kant en klaar koopt.



INGREDIËNTEN

- 400 g witte rijst
- 1 g bouillonpoeder
- 1 rode paprika
- 300 g chinese kool of spitskool
- 2 middelgrote rode uien
- 400 g kipfilet
- 4 el vloeibare boter
- 2 el Thaise rode currypasta
- 200 ml kokosmelk
- 150 g verse taugé

BEREIDING

1. Kook de rijst in kokend water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Gebruik een mespuntje bouillonpoeder in plaats van zout om het kookwater op smaak te brengen. Giet af.
2. Ontdoe de paprika van de zaadlijsten en snijd fijn. Verwijder eventuele lelijke bladeren van de kool en snijd de kool in dunne repen. Pel, halveer en snipper de uien. Snijd de kip in stukken van 4 cm.
3. Laat in de tussentijd een wok of een grote, diepe koekenpan op hoog vuur heet worden. Verhit de vloeibare boter in de pan. Voeg de kip toe en roerbak 4 minuten. Voeg de gesnipperde ui en de paprikastukjes toe en roerbak 2 minuten. Voeg de kool toe en roerbak nog eens 3 minuten. Roer de rode currypasta erdoor, 2 eetlepels bouillonpoeder, 50 ml warm water en de kokosmelk. Breng aan de kook en roer dan de taugé erdoor.
4. Verdeel de rijst over 4 voorverwarmde borden. Schep de curry met kip en groente over de rijst.

EET SMAKELIJK!

Bron: Blueband