



Maandag 14 april 2014

Kipkerrie met rijst en doperwten

Ingrediënten 4 personen

500 gram vrije uitloop kippedijvlees (of kipfilet), 1 ui, 1½ el kerrie, 1 el laos, 1 el gembersiroop, 1 tl worcestershire, 1 tl paprikapoeder, 200 ml kokosmelk en P&Z

Bereiding

Snijd de kip in stukjes en vermeng met de laos en P&Z. Zet de gesnipperde ui aan en doe de kip erbij. Voeg de kerrie toe en laat even de smaak vrijkomen.

Paprikapoeder, gembersiroop, worcestershire en kokosmelk toevoegen en doorroeren. Laat een kwartiertje sudderen tot de kip goed gaar is maar niet droog.

Kook de rijst en de doperwten en serveer met komkommersla met verse kruiden en yoghurtdressing.

© Giorg'io Bollo di Rabbia 2014