KIPCURRY



Voorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 25 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 4 personen

- 4 kipfilets - 1 ui - ½ rode peper - ½ kippenbouillontablet - in poedervorm (naar keuze) - 500 ml kokosmelk - 2 teentjes knoflook - 2 eetlepels olijfolie - 2 theelepels gemalen koriander - 2 theelepels kerriepoeder - ½ bosje Thaise basilicum - 1 stengel citroengras

---

1. Pel de buitenkant van de stengel citroengras en snijd de steel in fijne plakjes.

2. Giet de olijfolie in de rvs-kom en voeg de gepelde en in vieren gesneden ui, de geperste knoflook, de schijfjes citroengras en de kleingesneden, van zaden ontdane peper toe. Stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen) om alles te mengen. Spatel het mengsel zo nodig van de wand van de kom. Voeg de kokosmelk, de halve kippenbouillontablet, de koriander en de kerrie toe en stel het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 3/100 °C.

3. Voeg ten slotte de in blokjes gesneden kipfilet en de basilicumblaadjes toe en stel het EXPERT-programma weer in op 15 minuten/snelheid 0/100 °C. Kijk even of de garnalen gaar zijn en indien nodig verlengt u het programma met 5 minuten.

4. Dien de kipcurry op met basmatirijst.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016