

Romige Curry met amandel en limoen

Hoofdgerecht 4 personen

Ingrediënten:

- 500 g kippendijfilet, in stukken
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 el geraspte verse gember
- 1 rode paprika, in reepjes
- 1 el milde currypasta (geel of mild rood)
- 1 tl kurkuma
- 1 tl gemalen korianderzaad
- 200 ml kokosmelk
- 100 ml kippenbouillon
- 2 el amandelmeel of fijngemalen amandelen
- Sap + rasp van ½ limoen
- Handje verse koriander
- Olijfolie
- Zout naar smaak



Serveer met basmatirijst en eventueel geroosterde amandelschaafsel.

Bereiding

1. Verhit olie in een ruime pan en bak de kip goudbruin. Haal uit de pan.
2. Fruit in dezelfde pan ui, knoflook en gember tot ze zacht zijn.
3. Voeg currypasta en specerijen toe en bak kort mee tot geurig.
4. Doe paprika erbij en bak 2 minuten.
5. Voeg kokosmelk, bouillon en amandelmeel toe. Laat 5 minuten zachtjes pruttelen.
6. Voeg de kip terug in de pan en laat nog 8–10 minuten sudderen.
7. Breng op smaak met limoensap, rasp en zout.
8. Werk af met verse koriander en geroosterde amandelen.