

Thaise groene curry met kip (licht pittig)

Voorgerecht 4 personen

Ingrediënten:

- 500 g kipfilet, in dunne reepjes
- 2 el plantaardige olie
- 2-3 el groene currypasta (begin met 2 el voor een milde curry)
- 400 ml kokosmelk
- 150 ml kippenbouillon
- 1 el vissaus
- 2 tl palmsuiker of bruine basterdsuiker
- 1 tl sojasaus
- 150 g sperziebonen, gehalveerd
- 1 rode paprika, in reepjes
- 150 g courgette, in halve plakjes
- 1 handje sugarsnaps (optioneel)
- Sap van een halve limoen



Garnering:

- Verse Thaise basilicum of gewone basilicum
- Verse koriander
- Bosui, in dunne ringetjes
- Partjes limoen
- Rode peper (optioneel, voor wie van wat extra pit houdt)

Bereiding:

1. Kook de jasmijnrijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Verhit de olie in een wok of hapjespan en bak de groene currypasta ongeveer 1 minuut zachtjes aan. Zo komen de aroma's goed vrij.
3. Voeg ongeveer een derde van de kokosmelk toe en laat deze 2 minuten zachtjes inkoken totdat de saus mooi geurt.
4. Doe de kipreepjes erbij en bak deze 3-4 minuten mee.
5. Voeg de rest van de kokosmelk en de kippenbouillon toe.

6. Breng op smaak met de vissaus, suiker en sojasaus.
7. Voeg de sperziebonen toe en laat 5 minuten zachtjes koken.
8. Doe vervolgens de paprika, courgette en eventueel de sugarsnaps erbij en laat nog 4-5 minuten garen. De groenten mogen nog een lichte bite hebben.
9. Roer vlak voor het serveren het limoensap erdoor.
10. Garneer met basilicum, koriander en bosui.

Serveer erbij:

- Jasmijnrijst
- Naan of Thaise roti (optioneel)

Liever vegetarisch? Vervang de kip door Tofu.

Eet smakelijk!