

INDIASE

Chicken Curry

met rijst
10 personen

Ingrediënten 1

Chicken Curry

6 dl	kokos melk
2 el	curry (zelfgemaakt)
1 el	vissaus
650 gr	kipfilet in reepjes
Sap van 1/2	limoen
Handje	koriander
2	djeroek peroet bladeren
1 stengel	citroengras
250 gram	haricots verts
250 gram	suikerpeultjes

voor de curry:

6	rode pepers
1	stengel citroengras
4	sjalotjes
4	knoflookteentjes
1 el	geschilde verse gember
1 el	korianderzaad
1 tl	zout
1 tl	kaneel
1 el	suiker
	olijfolie

Vorbereitung

Chicken Curry

1. Snijd de chilipepers, sjalotjes en één citroengras stengel grof.
2. Maak de curry door de ingrediënten te vermalen in een blender, beetje olijfolie toevoegen en tot een smeelige pasta draaien. *(Let op, 1 eetlepel van deze curry gebruiken we voor de Thaise wortelsoep.)*
3. Breng een ruime pan met water en een beetje zout aan de kook. Kook de haricots verts en de suikerpeultjes hierin beetgaar en koel meteen af in ijskoud water. Hierdoor blijven de boontjes en peultjes knapperig en behouden zij hun mooie groene kleur.
4. Snijd de kipfilet in dunne reepjes. Bak de kip aan in een wok, voeg de currypasta toe en bak even mee.
5. Voeg de kokosmelk, djeroek peroet, vissaus en de gekneusde citroengras stengel toe en laat het geheel iets inkoken en gaar sudderen.



INDIASE

Chicken Curry

met rijst
10 personen

Ingredienten 2

Rijst

1	witte ui
100 gram	boter
750 ml	kippenbouillon
500 gram	rijst
Handje	Koriander
Sap van 1/2	limoen
	Zout

Voorbereiding

Rijst

1. Snipper de ui in kleine blokjes en bak in de helft van de boter glazig (in de pan die straks ook de oven in gaat).
2. Breng de bouillon tegen de kook aan. Stoof de rijst 2 minuten in het boter/ui mengsel en overgiet met de warme bouillon. Knip een cartouche (*ruim zittende "deksel"*) van bakpapier.
3. Bedek de rijst met de cartouche en zet $\pm$ 13 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Controleer nadien de garing!
4. Haal de rijst uit de oven, verdeel het restant van de boter over de rijst en plaats de cartouche terug.

Presentatie geheel

5. Roer de rijst voorzichtig om en breng de rijst en de curry op smaak met zout, limoensap en koriander.
6. Voeg de haricots verts en de peultjes toe aan de curry.
7. Serveer rijst en curry naast elkaar.

Fissler