

Ingrediënten voor 4 personen

400 gram kip filet 2 uien
champignons 1 blikje cocos melk
1 bekertje slagroom kerrie poeder
djintan 1 rode chilli peper 3
teentjes knoflook peper en zout.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Indiaas
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

curry

Lekkere romige pittige curry met een vleugje cocos.

Vorbereiding

Verhit je wok goed voor, zet deze op z'n minst een half uurtje voor het koken op een laag pitje om goed heet te worden. Snijd de kip in blokjes en ook de ui. de champignons en de chili peper wassen en snijden.

Bereidingswijze

Verhit een beetje olie in de wok en bak de ui en de kip roerbakken gaar, voeg de knoflook, de champignons en de chili peper toe en laat dit nog ff mee bakken. nu de kerriepoeder erin doen iets van 2-3 eetlepels, ff goed meebakken en dan de djintan erbij (2 theelepels) Giet het blikje cocos melk en de slagroom in de wok en laat het geheel nog 15 minuten suderen!!

Serveertips

Serveer met rijst