

Ingrediënten voor 2 personen

2 kippenborsten (filet), t liefst van een ooit blije scharrelkip * sap en rasp van 1 grote limoen * 150 ml kokosmelk * 1 groene chillipeper ontdaan van zaad en fijngesneden * 4 opgehoopte el vers korianderblad * 4 lenteuien, in de lengte tot 4 cm. lange snippers gesneden * 4 tl kipkruiden zonder zout van Verstegen * 3 a 4 el gembersiroop * 1 el olijfolie

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Aziatisch
Smaak: Zoetzuur
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kip Met Klapper & Koriander

Een beetje zoet, een beetje zuur, fris, pittig en vooral goed uitgebalanceerd recept van Delia Smith waar ik heel blij van word! Met kokos dus.

Vorbereiding

Snijd de kip in hapklare stukken en doe deze in een schaal met limoen sap+rasp. Meng goed en laat een uur marineren. Zorg dat de kip op kamertemp. is als je 'm gaat bereiden.

Bereidingswijze

Verhit olie in pan of wok op hoog vuur en voeg kip toe. Roerbak 3-4 min. tot kip goudbruin is. Voeg chilli toe en roerbak nog 1 min. Voeg dan kokosmelk, gembersiroop, kipkruiden en de helft van de koriander en lenteuitjes toe. Laat nog 1 a 2 min. sudderen.

Serveertips

Serveer met geurige rijst en de rest van de koriander en lenteuitjes eroverheen gestrooid. Groente? Gestoomde broccoli of paksoi of spinazie. Iets goed groens.