

Ingrediënten voor 4 personen

1 pak Lassie Toverrijst (a 400 g)
2 eetlepels olie 400 g kipfilet, in
blokjes 1 ui, fijngesnipperd 1
teentje knoflook, geperst 2 rode
paprika's, in reepjes 1 zakje
kerriesaus 250 ml melk 1 blikje
ananasblokjes (a 227 g), uitgelekt
50 g gezouten cashewnoten

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kipkerrie met ananas

Recept van Lassie

Bereidingswijze

1. Kook de rijst 8 minuten in een pan met ruim kokend water en zout.
2. Giet de rijst af en laat deze nog 15 minuten afgedekt staan. Verhit intussen de olie in een wok en roerbak hierin de kipfilet in ca. 5 minuten goudbruin en gaar. Voeg de ui en knoflook aan de kip toe en fruit deze ca. 2 minuten op middelhoog vuur mee.
3. Voeg de paprika aan de kip toe en roerbak deze ca. 5 minuten op middelhoog vuur mee. Roer vervolgens het zakje kerriesaus, de melk en uitgelekte ananasblokjes door de kip en breng de saus al roerende aan de kook. Laat de saus op zacht vuur ca. 2-3 minuten sudderen. Roer indien de saus te dik is een extra scheutje melk door de saus. Breng de kipkerrie op smaak met zout en peper.
4. Verdeel de rijst en kipkerrie over vier borden en garneer de kipkerrie met cashewnoten.
5. Variatietip: Vervang de cashewnoten door knapperige tauge.
6. Variatietip: Vervang de ananas door een verse, in blokjes gesneden, mango.