

#### Ingrediënten voor 4 personen

- 500 gram kipfilet - 1 bakje kastanjechampignons - 1 aubergine - currypasta, bij voorkeur zelf gemaakt - 2 el vissaus - 1 liter kokosmelk - 1 el suiker - gesneden verse rode pepers - limoenblaadjes - verse koriander voor de salade: - 2 el olijfolie - 2 rode pepers gesneden - sap van 1 limoen - halve komkommer in stukjes - 6 tomaten in stukjes - kokosnoot, gebruik de kokos in plakjes

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Thais  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Romige rode kip curry met salade van Jamie Oliver

Dit is een complete thaise maaltijd. De curry smaakt nog lekkerder in combinatie met de frisse, pittige salade. Al vele malen met veel succes voor vrienden gekookt.

### Hulpmiddelen

- wok - snijplank - mes - aanzetstaal om kokosnoot te openen

### Vorbereiding

Maak eventueel eerst zelf pasta:

<http://www.smulweb.nl/1353268/koken/recept/Zelf-gemaakte-rode-currypasta>  
snij het vlees en de groenten in stukjes

### Bereidingswijze

Giet de helft van de kokosmelk in een pan en breng het al roerend aan de kook tot het gaat schuimen. Voeg rode currypasta toe en kook die ca. 3 minuten mee. Meng vervolgens de kipfilet en de vissaus met het geheel. Blijf roeren totdat de kip na ca. 5 minuten gaar is. Giet de rest van de kokosmelk erbij, voeg de champignons en aubergine toe. Laat alles nog 5-10 minuten pruttelen. De curry is klaar om te serveren! Garneer het nog naar smaak met koriander, pepertjes en limoenblaadjes Salade Om de kokosnoot te openen kan je het beste een aanzetstaal op een van de donkere ogen van de kokosnoot plaatsen en hier met kracht op drukken. Meng alle ingredienten door elkaar en gebruik als dressing limoensap met olijfolie.

### Serveertips

Heerlijk met witte rijst en naanbrood of papadums.

