

Ingrediënten voor 4 personen

2 eetlepels blanke amandelen of  
ongezouten cashewnoten 3  
eetlepels arachideolie of  
zonnebloemolie 2 sjalotjes,  
gesnipperd 1 teentje knoflook,  
geperst 1 eetlepel kerriepoeder of  
currypasta 400 gram kipfilet, in  
reepjes 1 rode peper, zonder  
zaadjes, in ringetjes 200 ml  
kokosmelk 100 ml kippenbouillon  
eventueel 1 eetlepel maïzena of  
allesbinder 200 gram (verse)  
ananas, in blokjes 150 gram witte  
druiven zonder pit, gehalveerd 2  
eetlepels gehakte koriander

**Tijd:** 20-30 min.

**Gang:** Hoofdgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## thais kippannetje

### Bereidingswijze

Rooster de noten in 1 eetlepel hete olie goudbruin en schep ze uit de pan. Verhit de rest van de olie en fruit hierin de sjalotjes en knoflook. Schep de kerriepoeder en kipfilet erbij en roerbak 4 minuten. Voeg de rode peper, kokosmelk en bouillon toe en stoof zachtjes 10 minuten. Bind eventueel met allesbinder of aangelengde maïzena. Schep de ananas en druiven erbij en verwarm zonder te koken. Serveer het gerecht bestrooid met koriander en de noten.