

Ingrediënten

Hindostaanse masala
kerriepoeder 1 Rode paprika 1
Groene paprika 2 en halve ui stuk
of 10 champignons anderhalve
kipfilet +_ 500 gr Sambal oelek
blokje kip bouillon 500 ml water
maizena zout 1 handje tauge olie
1 spaans pepertje [optioneel] een
beetje knorr chickenpowder
verkrijgbaar in de toko

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Chinees
Smaak: Pittig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Kip kerrie

Na jarenlang zoeken en proberen eindelijk bingo superlekkere kip kerrie heerlijk bij rijst nasi bami de chinees kan met pensioen

Hulpmiddelen

Wok mes snijplank schaaltje [liefst snelle wokbrander}

Vorbereiding

Snij de kipfilet in mooie stukjes [ik snijd ze eerst met een scherp mes door de helft en dan snij ik er plakjes van] dan is het net of er meer kip is als dat er is bestrooi de kip met een beetje zout 2 tl kerrie poeder 2 tl maizena maizenaen 1 a 2 tl sambal oelek en 2 a 3 eetlepels olie meng het geheel en stop dit in een schaaltje of in een zakje en zet dit in de ijskast om even lekker te marinieren doe 500 ml water in een pannetje en doe daar 1 blokje kippebouillon als dit is opgelost kan het gas uit voeg 2 tl sambal 4 tl kerriepoeder en 4/5 tl maizena toe dan kan het snijden van de groente beginnen de paprika in dunne ringen de uien in dunne ringen en de champignons en het spaanse pepertje fijn snijden

Bereidingswijze

Verwarm een wok en bak op hoog vuur de kip gaar en doe dit over in een schaaltje gooi nu de groente in de wok en bak dit ook op hoog vuur [als u geen echte wokbrander heeft dan de kip en groente in gedeeltes bakken] als de groente klaar is kan [optioneel] een snufje chickenpowder worden toegevoegd strooi een beetje zout op de groente en voeg de groente bij de kip roer de kippebouillon maizena sambal mengsel goed door en doe dit in de wok en warm dit roerende weg op als het wat warm word voeg dan de kip en groente toe aan het mengsel en warm het geheel op als het te dik is kan nog iets water worden toegevoegd maar geloof mij maar dit is de ultieme kip kerrie lekker pittig en fijn van smaak

Serveertips

Heerlijk bij de nasi/bami van het recept van deonart
<http://www.smulweb.nl/recepten/1353658/Variatie-op-nasi-van-de-chinees>
pser staat op chinees gerecht dit alleen omdat het smaakt als de allerlekkerste kip kerrie van de chinees

