

Ingrediënten voor 4 personen

Voor het Kipmengsel: * 750 gr.
Kipfilet * 1 (rode) Ui * 2 teentjes
Knoflook * 5 eetlepels Ketjap
Manis * 2 eetlepels Sojasaus * 1
eetlepel zoete Chilisaus * 1
eetlepel Olijfolie * 1 theelepel
Knoflookpoeder * 1 theelepel
Paprikapoeder * 1 theelepel
Massala * Peper en Zout Voor de
Saus: * 100 gr. Bakboter * 100 gr.
Bloem * 6 ruime theelepels
Kerriepoeder (gebruik Massala!) *
+/- 1 liter Water * 2
Runderbouillon blokjes Extra: * 1
Rode Puntpaprika in stukjes * 1
bakje Kastanje Champignons
(250 gr.) in stukjes

Tijd: > 1 uur
Keuken: Surinaams
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Overheerlijke kip kerrie!

Echt een toppertje al zeg ik het zelf :-). Gebruik wel de Massala (toko) i.p.v. gewone kerriepoeder want deze geeft veel meer smaak aan het geheel en maakt het echt Surinaams! Ik zie dat mijn recept als snelste stijger binnen Smulweb staat en daar ben ik uiteraard erg trots op! :-)

Hulpmiddelen

Grote + kleine Wokpan, glazen schaal met deksel

Bereidingswijze

Vorbereiding: Snijd de kip in kleine blokjes en doe het in een glazen schaal waar een deksel op kan. Ui in stukjes en uitgeperste knoflook bijvoegen. Vervolgens ketjap, sojasaus, chilisaus, olijfolie, knoflookpoeder, paprikapoeder, Massala en peper en zout toevoegen. Het geheel goed mengen en met deksel erop in de koelkast zetten. Minimaal 2 uur laten intrekken (langer is beter) en af en toe omroeren zodat de smaken er goed intrekken Bereiding: Begin met het maken van de saus. Laat de boter zachtjes smelten in de grote Wokpan en meng ondertussen in een diepvrieszakje de bloem met de Massala. Als de boter goed is gesmolten toevoegen en gelijk goed doorroeren. Het zal een beetje een `klont` worden maar dat zal veranderen. voeg stukje bij beetje alvast een halve liter water toe en blijf goed roeren. Wanneer het geheel is gebonden de andere halve liter water stukje bij beetje erbij doen en blijven roeren. Verkruiemel de bouillonblokjes en blijf net zo lang roeren tot er een gladde saus is ontstaan. Zet het vuur op het laagst en laat, onder af en toe doch regelmatig roeren, de saus rustig inkoken (zonder deksel erop). De saus moet lekker smeuiig worden en zeker niet te dun zijn dus neem hier de tijd voor. Bak in de kleine wokpan het kipmengsel aan op een matig vuur. Als de kip goed is aangebraden dit toevoegen aan de saus. Pan schoonmaken en in een beetje olijfolie de paprikastukjes bakken en daarna ook de kastanje champignons. Even goedroerbakken totdat de champignons zacht zijn. Voeg de inhoud (inclusief vocht van de champignons) van de kleine wokpan toe aan de saus en meng dit goed. Nog eventjes een kwartiertje zachtjes laten inkoken onder af en toe (maar regelmatig) roeren.

Serveertips

Is zowel lekker over de pasta (`Wokkels`) als over de (Basmati) rijst!

