

Ingrediënten voor 4 personen

300 gram kipfilet 1 ui 1 rode paprika 1/2 courgette 1 rode peper 100 gram doperwten (diepvries) 1 limoen 1 cm verse gember (djahé) 2 teentjes knoflook 1 blikje tomatenpuree (klein) 1 stengel citroengras 3 theelepels kurkuma 2 theelepels kerrie 2 theelepels komijn 1 theelepel nootmuskaat 1 eetlepel vissaus 250 ml kokosmelk verse peterselie verse basilicum olie om te bakken

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Thais  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Thaise curry met kipfilet en doperwten

### Bereidingswijze

Schil en snipper de ui. Verwijder de steel van de paprika en snij in kwarten. Haal de zaadlijsten weg en snij de paprika in reepjes. Snij de courgette in blokjes. Maak de knoflook schoon. Snij de rode peper fijn. Schil de gember. Snij de kipfilet in blokjes van zo'n 2 x 2 cm. Verwarm wat olie in de wokpan en fruit hier de ui in aan. Voeg de rode peper toe en pers de knoflook en gember uit boven de pan. Doe dan de kipfilet erbij en bak deze rondom bruin. Voeg de paprika en courgette toe aan de pan en bak zo'n 5 minuten mee. Schep dan de tomatenpuree in de pan. Voeg de kokosmelk, het sap van de limoen en de kurkuma, kerrie, komijn, nootmuskaat en vissaus toe. Roer de doperwten door de saus. Kneus de stengel citroengras en leg deze in de pan. Laat de Thaise curry met kip en doperwten zo'n 20 minuten zachtjes pruttelen. Wordt de saus te dik, dan kun je wat water toevoegen. Serveer deze curry met zelfgemaakt naanbrood of rijst. Maak het gerecht af met wat peterselie en basilicum. Koriander kan uiteraard ook!