

Ingrediënten voor 4 personen

1 hele kip, kerriepoeder, knoflook, sambal, ketjap, ketchup, 2 uien, olijfolie en 1kg schoongemaakte sperciebonen.

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

## kip kerrie

Fase I

### Vorbereiding

Snijd de kip in (8) delen, was de sperciebonen en haal ze af. Snipper de ui.

### Bereidingswijze

Verwarm de olijfolie in de pan voeg knoflook en sambal toe naar smaak. Fruit de ui. Braad de kiplen rondom bruin en bestrooi ze royaal met kerrie. Nog even bakken dan ketjap en ketchup toevoegen, van allebei 2 eetlepels. Op een laag pit laten sudderen. Ondertussen de sperciebonen koken. De kip is gaar als er bij inprikken alleen helder vocht uitkomt.

### Serveertips

Lekker met komkommer en tomaat en voor de niet Montignaccers met rijst of nasi.