

Ingrediënten voor 2 personen

250 gram kipfilet 1 ui 1 appel 1
groene paprika 2 tomaten 2
laurierblaadjes 2 eetlepels
kerriepoeder 1/8 liter
kippenbouillon zout en peper 4 el
slagroom

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kipkerrie uit de stoomkoker

Heb je een Braun Multigourmet stoomkoker? Dit recept staat in hun kookboekje en is erg lekker. Ik heb het wel iets aangepast.

Hulpmiddelen

Stoomkoker

Vorbereiding

Snijd de kipfilet in reepjes. Meng de bouillon, kerrie, kip en laurierblaadjes met elkaar in de rijstkom van de stoomkoker. Snijd de ui in snippers, de tomaten en paprika in blokjes en de appel in stukjes. Meng dit door het kimpengsel. Bestrooi met zout en peper.

Bereidingswijze

Zet de rijstkom in de stoomkoker, met tot het maximum water in het apparaat. Laat het gerecht 40 minuten stomen. Roer dan de slagroom erdoor (pas op, neem de bak eruit, en let op voor ontsnappende stoom).

Serveertips

Lekker met zilvervliesrijst.