

# MARLEY SPOON



## Toffe kip kerrie

met ananas en paprika



20-30min



2 personen

Je kunt er in de supermarkten niet omheen: de poederzakjes en befaamde glazen potten gevuld met een okergele saus. Precies, de basis voor een kip kerrie! Best bijzonder, want zo'n veertig jaar geleden stond dit gerecht nog niet bekend in de Nederlandse keuken. Je maakt hem vandaag zelf, met malse kip en sappige ananasstukjes. Zodra je aan de slag gaat, vullen heerlijke geuren je huis. Dat wordt genieten!

## Wat je van ons krijgt

- teen knoflook
- kipstukjes
- rode paprika
- kruidenmix, garam masala
- ui
- kokosmelk
- basmatirijst
- wortel
- kippenbouillonblokjes<sup>9</sup>
- limoen
- ananasstukjes

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

## Kookgerei

- dunschiller
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- waterkoker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

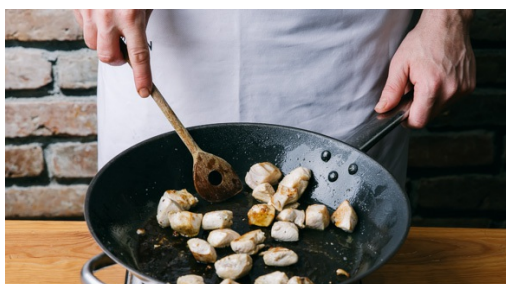
## Voedingswaarde per portie

calorieën 830.0kcal, vet 30.9g, eiwit 33.9g, koolhydraten 96.1g



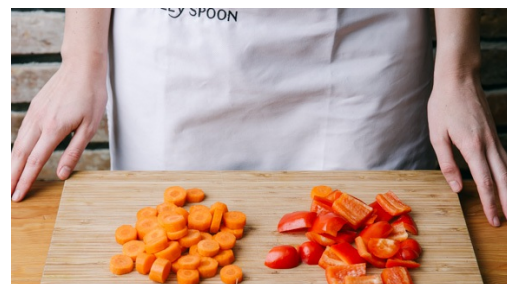
**1. Rijst koken**

Breng in een middelgrote kookpan 400ml water aan de kook. Was de **basmatirijst** in een zeef onder de kraan tot het water helder kleurt. Voeg de **rijst** met een snuf zout toe zodra het water kookt, breng opnieuw aan de kook en kook op laag vuur met een deksel afgedekt in 10-12min beetgaar. Neem van het vuur en laat rusten.



**4. Kip bakken**

Verhit 1el plantaardige olie in een grote koekenpan of wok op hoog vuur. Voeg de **kipstukjes** met wat zout en peper toe en roerbak in 3min goudbruin. Neem de **kip** uit de pan en zet opzij op een bord.



**2. Groenten snijden**

Breng intussen 200ml water in een waterkoker aan de kook. Schil evt. de **wortel** en snijd ze in 1cm brede schijfjes. Snijd de **paprika** in vieren, verwijder de zaden en zaadlijsten en snijd de **groente** in 1,5-2cm grote stukjes.



**5. Start kip kerrie**

Bak dan de **ui** met evt. wat olie in dezelfde pan in 2min op middelhoog vuur zacht. Voeg de **wortel** en **paprika** toe en roerbak 2-3min. Voeg **knoflook** en **garam masala** toe en bak 30sec. Schud de **kokosmelk** en voeg geleidelijk toe. Verkruiemel er het **bouillonblokjes** boven en voeg 150ml zojuist gekookt water toe. Breng opnieuw aan de kook en kook alles in 7-8min gaar.



**3. Aromaten snijden**

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne halve ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn. Vang tijdens het afgieten het **sap** van de **ananasstukjes** op. Halveer de **limoen**, pers **een helft** uit en snijd de **ander** in partjes.



**6. Ananasstukjes toevoegen**

Doe de **ananasstukjes** en **kip** bij de **wok** en kook nog 1-2min totdat het **vlees** gaar is, voeg evt. meer kookwater toe en breng op smaak met peper, zout en **1-2tl limoensap**. Voor een zoetere smaak kun je naar wens **ananas** toevoegen. Serveer de **kip kerrie** met de **rijst** en de **limoenpartjes**.