

# MARLEY SPOON



## Oosterse kip-kokoscurry

met courgette, paprika en noedels



ca. 25min



2 personen

Tijd voor curry. En wat voor een! Deze snelle, diepe gele curry krijgt haar smaak niet alleen van de pittige currypasta, maar ook van heerlijk romige kokosmelk. Die melk zorgt ervoor dat de curry niet te pittig wordt. Ideaal als je lekker door wil eten! De kip smeer je overigens ook in met de gele currypasta, voor een extra diepe smaak. Noedels plus een lekkere portie groenten erbij en you're ready to go!

## Wat je van ons krijgt

- 1x kipstukjes
- 1 zakje gele currypasta
- 1 ui
- 1 rode paprika
- 250g noedels <sup>1</sup>
- 1x courgetteplakjes
- 1 kippenbouillonblokje <sup>9</sup>
- 1 pakje kokosmelk

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

## Kookgerei

- middelgrote kookpan
- wok of grote koekenpan
- vergiet
- maatbeker

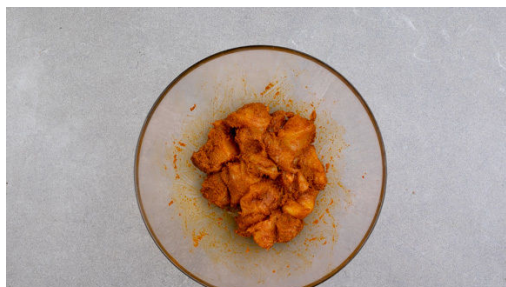
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

gluten (1), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 731.0kcal, vet 33.2g, eiwit 43.6g, koolhydraten 63.6g



**1. Kip marineren**

Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **noedels**. Meng de **kipstukjes** met 1el plantaardige olie en de **currypasta**.



**2. Ui snijden**

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen.



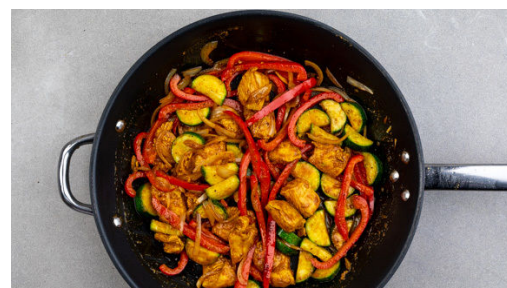
**3. Paprika snijden**

Snijd de **paprika** doormidden, verwijder de kern en het steeltje en snijd hem in brede reepjes.



**4. Noedels koken**

Voeg **3/4e van de noedels** toe zodra het water kookt en kook ze in 3-4min bijna beetgaar. Gebruik **meer noedels** bij grotere trek. Giet af in een vergiet en spoel de **noedels** onder de koude kraan af. Laat uitlekken.



**5. Kip bakken**

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur en bak de **kipstukjes** 1-2min. Voeg dan de **paprika, ui** en **courgette** toe en bak de **groenten** ca. 2min mee tot ze zachter zijn.



**6. Curry afmaken**

Schud het pakje **kokosmelk** en voeg de **kokosmelk** met 50ml water aan de pan toe. Roer door en verkruimel het **bouillonblokje** erboven. Stoof de **curry** 5-6min tot de **groenten** en **kip** gaar zijn en de **curry** is ingedikt. Roer tot slot de **noedels** erdoor en verwarm ze in 1min. Breng de **curry** op smaak met peper en zout en serveer meteen.