

MARLEY SPOON



Oosterse kip-kokoscurry

met courgette, paprika en noedels



ca. 25min



Voor 3-4 personen

Tijd voor curry. En wat voor een! Deze snelle, diepgele 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
- 2 zakjes gele currypasta
- 1 ui
- 2 rode paprika's
- 500g noedels ¹
- 1x courgetteplakjes
- 1 kippenbouillonblokje ⁹
- 1 pak kokosmelk

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

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

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 758.0kcal, vet 29.1g, eiwit 42.7g, koolhydraten 80.1g



1. Kip marineren

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



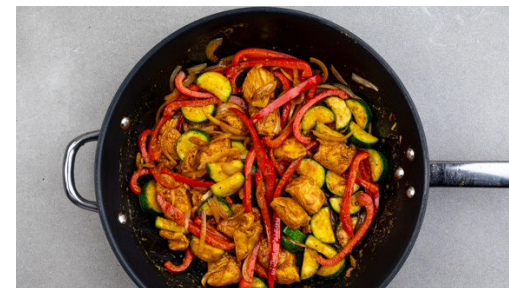
4. Noedels koken

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.



2. Ui snijden

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



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.



3. Paprika snijden

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



6. Curry afmaken

Schud het pak **kokosmelk** en voeg de **kokosmelk** met 80ml 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.