

# MARLEY SPOON



## Peperige masala-kipcurry

met aubergine en kokosrijst



30-40min



2 personen

Vandaag vind je een van de lievelingsrecepten van onze collega Sarmishta op je bord. Ze baseerde haar recept op haar lievelingsrecept uit het land waar ze vandaan komt: India. Wees dus voorbereid op een tripje India op je bord: garam masalakrauiden waar je de kipstukjes in stooft, verse gember, lekker veel peper en de tropische smaak van de kokosrijst zorgen voor een echt feestje aan smaken. Eet smakelijk!

## Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 ui
- 2 tomaten
- 1 aubergine
- 150g basmatrijst
- 1 zakje kokosrasp
- 1 zakje zwarte peperkorrels
- 1x kipstukjes
- 5g garam masala
- 10g verse koriander

## Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie
- honing of suiker
- zout

## Kookgerei

- zeef
- maatbeker
- vijzel
- grote koekenpan of wok
- kleine kookpan met deksel

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

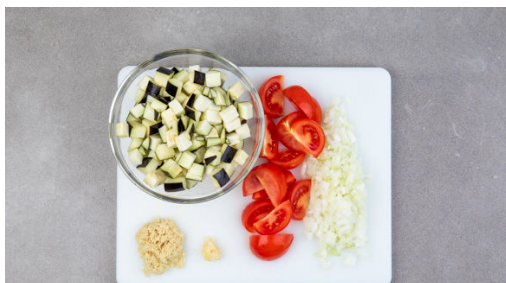
Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

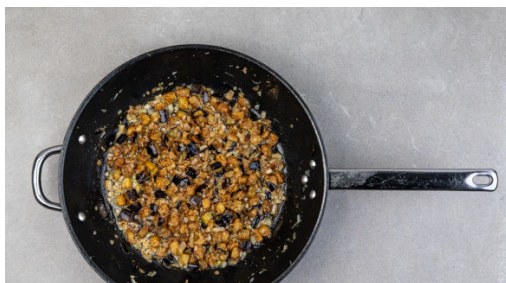
## Voedingswaarde per portie

calorieën 687.0kcal, vet 25.5g, eiwit 40.7g, koolhydraten 69.3g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 300ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Pel de **knoflook** en **ui**. Schil de **gember**. Hak de **smaakmakers** fijn. Snijd de **tomaten** in partjes. Snijd de **aubergine** in kleine blokjes.



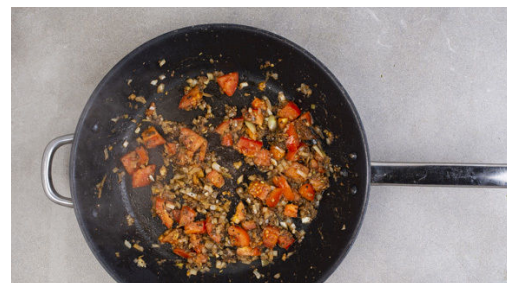
### 4. Smaakmakers toevoegen

Verhit 1el plantaardige olie in de gebruikte pan op middelhoog vuur en bak de **garam masala**, **knoflook** en **gember** met een snuf zout ca. 30sec. Voeg de **ui** en **aubergine** toe en bak ca. 5min. Voeg indien nodig een klein beetje extra olie toe. Maal de **peperkorrels** fijn met een vijzel of pepermolen.



### 2. Rijst koken

Was de **rijst** in een zeef tot het water helder is. Voeg de **rijst** samen met de **kokosrasp** toe zodra het water kookt en breng het geheel aan de kook. Kook de **rijst** met een deksel afgedekt in 10-12min op middellaag vuur beetgaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



### 5. Curry maken

Doe de **kipstukjes** samen met een **mespunt versgemalen peper**, de **tomaten** en 100-125ml water in de pan en breng het geheel aan de kook. Stoof de **kip** en **groenten** 5-10min op middellaag vuur tot de **kip** en **aubergine** gaar en zacht zijn.



### 3. Kip bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **kipstukjes** in 2-3min rondom goudbruin. Neem uit de pan en zet opzij. De **kip** hoeft nog niet gaar te zijn.



### 6. Koriander hakken

Hak de **koriander** grof. Proef en breng de **kip-auberginecurry** op smaak met meer **peper**, zout en evt. suiker. Schep de **rijst** en **kipcurry** op en gaarneer met de **koriander** en **versgemalen peper** naar wens.