

MARLEY SPOON



Peperige masala-kipcurry

met aubergine en kokosrijst



30-40min



Voor 3-4 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

- 2 tenen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 2 uien
- 4 tomaten
- 2 aubergines
- 300g basmatirijst
- 1 zakje kokosrasp
- 1 zakje zwarte peperkorrels
- 1x kipstukjes
- 10g garam masala
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie
- honing of suiker
- zout

Kookgerei

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

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

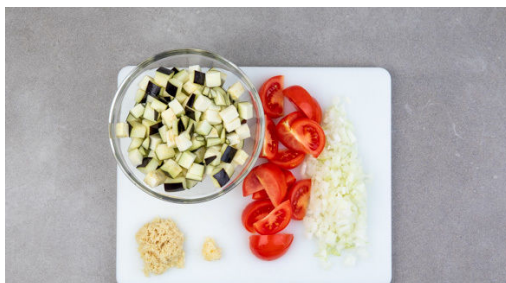
Voornameijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

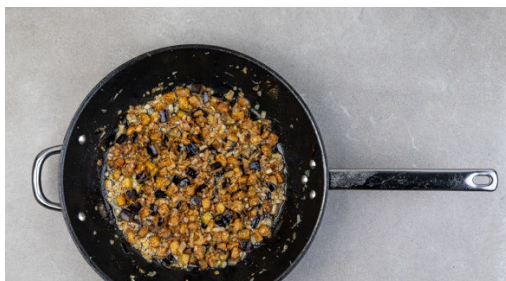
Voedingswaarde per portie

calorieën 587.0kcal, vet 14.0g, eiwit 40.7g, koolhydraten 69.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 600ml licht gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Pel de **knoflook** en **uien**. Schil de **gember**. Hak de **smaakmakers** fijn. Snijd de **tomaten** in partjes. Snijd de **aubergines** in kleine blokjes.



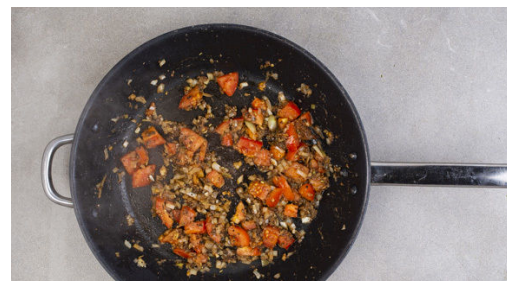
4. Smaakmakers toevoegen

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.



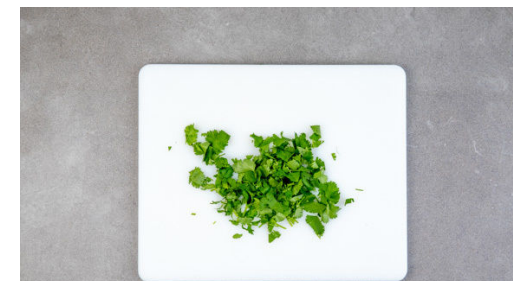
5. Curry maken

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** met een snuf zout 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 garmeer met de **koriander** en **versgemalen peper** naar wens.