

Kip kerrie in kokos

Ingrediënten

1 pak kipfilet dubbel
zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
1 1/2 eetlepel olijfolie
2 eetlepels kerriepoeder
1/2 ui, in dunne plakjes
2 teentjes knoflook, geperst
1 blik (400 ml) kokosnootmelk
1 blik (400 gr) tomatenstukje
1 pak doperwten diepvries
300 gram rijst

Bereiding

De stukjes kip kruiden met zout en peper.

In een grote koekenpan op een matig heet vuur olie en kerriepoeder 2 minuten verhitten. Ui en knoflook erdoor roeren en nogmaals 1 minuut bakken. Kip toevoegen en voorzichtig door de kerrieolie scheppen. Het vuur middelhoog zetten en 7-10 minuten laten bakken tot de kip van binnen wit is en het vleessap helder.

Kokosmelk, tomatenstukjes en suiker toevoegen en erdoor roeren. Afdekken en onder af en toe roeren 30-40 minuten laten sudderen.

Serveer ,met rijst en dopwerten.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.allrecipes.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel