

## Kip madras

### Ingrediënten

400 gram dijlapjes  
2 teentjes knoflook  
1 cm verse gember  
1 ui  
1,5 theelepel kerriepoeder  
2 eetlepels kurkuma  
1 rode paprika  
1 wortel  
1 appel  
120 ml crème fraîche  
1 tablet kippenbouillon voor 500 mililiter  
1,5 eetlepel maizena  
300 gram sperziebonen  
300 gram basmatirijst

### Bereiding

Kook de sperziebonen gaar in ruim water, zet dit hierna even weg.

Pers de knoflook, snijd de gember fijn en snipper de ui. Verwarm een beetje olijfolie in een koekenpan en bak de ui, knoflook en gember hierin kort aan.

Snijd de kippendijen in blokjes en bak dit mee met het ui-mengsel. Snijd de wortel in blokjes, de paprika in reepjes en bak dit mee met het kipmengsel. Voeg de kerriepoeder en kurkuma toe en bak dit kort mee.

Voeg de kippenbouillon en creme fraiche toe en verwarm dit mee. Laat het geheel ongeveer 5 minuutjes pruttelen. Meng de maizena met een beetje koud water en meng dit met de saus. Snijd de appel in blokjes en voeg dit samen met de sperziebonen bij het kipmengsel. Verwarm dit kort mee.

Serveer de kip madras met gekookte rijst.

### Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: [www.brendakookt.nl](http://www.brendakookt.nl)  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel