

# Recept: Thaise rode curry met kip



Een heerlijke Thaise rode curry met malse kip, kleurrijke groenten en een romige kokossaus. Deze authentieke curry combineert de vurige smaak van rode currypasta met de zachtheid van kokosmelk en de frisse touch van citroengras en limoenblad.



Aantal personen:

4 personen



Tijd:

45 minuten



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld

## Ingrediënten:

Omrekening naar  
12 personen

<input type="checkbox"/> Uien	2	fijn gesnipperd	
<input type="checkbox"/> Knoflook	3 teentjes	gepeld en fijn gesneden	
<input type="checkbox"/> Rode paprika	2	in kleine blokjes	
<input type="checkbox"/> Courgette	1	in halve maantjes, 05cm dik	
<input type="checkbox"/> Wortelen	2	geschild, halve maantjes 3mm dik	
<input type="checkbox"/> Kipfilets	4	in reepjes gesneden	
<input type="checkbox"/> Kokosolie	2 el		
<input type="checkbox"/> Gember	2 cm	geschild en geraspt	
<input type="checkbox"/> Thaise rode currypasta	3 el		
<input type="checkbox"/> Citroengras	1 stengel	geplet	

<input type="checkbox"/> Lime leaves (limoenblaadjes)	2		
<input type="checkbox"/> Kokosmelk	500 ml		
<input type="checkbox"/> Kokosroom	1 potje		
<input type="checkbox"/> Sojasaus	2 el		
<input type="checkbox"/> Vissaus	1 el		
<input type="checkbox"/> Suiker	1 kl		
<input type="checkbox"/> Verse koriander	Handje	voor garnering	
<input type="checkbox"/> Jasmijn rijst	Naar smaak	om bij te serveren	

# Bereidingswijze

## Vorbereiden Ingrediënten

- Snipper de uien fijn en pel de knoflook. Snij de knoflook fijn.
- Snij de rode paprika in kleine blokjes.
- Schil de wortelen en snij ze in halve maantjes van ongeveer 3mm dik.
- Snij de courgette in halve maantjes van ongeveer 0.5 cm dik
- Snij de kipfilets in reepjes van 2cm×7cm.
- Schil en rasp de gember.
- Plet het citroengras met de achterkant van een mes.

## Curry maken

- Doe de kokosolie in een wok of diepe pan en verhit op middelhoog vuur.
- Voeg de ui, de look en de wortelen toe en laat zacht worden
- Voeg rode curry pasta toe en laat meebakken tot alles lekker naar de curry begint te geuren
- Voeg de kipblokjes toe en laat ze kort gare. Ze hoeven niet bruin te bakken en nog niet helemaal gaar te zijn.
- Voeg paprika en courgette toe

## Simmeren en Afmaken

- Plet het citroengras en voeg samen met de lime leaves toe aan de pan.
- Voeg de kokosmelk en kokosroom toe en breng tot net onder het kookpunt.
- Laat ongeveer 20 minuten zachtjes doorkoken op laag vuur, zodat de kip gaart en de smaken zich ontwikkelen.
- Voeg de sojasaus en vissaus toe. Proef en voeg indien nodig meer toe.
- Voeg de suiker toe en roer goed door.
- Werk af met verse gehakte koriander, lenteui, gefrituurde uitjes, crispy chili olie en pindanootjes voor crunch
- Serveer met jasmijn rijst.