



Kip curry met gebakken rijst



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 braadkip
kipkruiden
olijfolie
1 ui (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
2 eetlepels currypoeder
4 deciliter kokosmelk
peper en zout
1 blik ananas
1 bakje kerstomaat
1 bosje koriander
2 kopjes basmatirijst
2 eetlepels arachideolie
1 kopje diepvrieserwt
4 eieren
2 lente-uitjes (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Bestrooi de braadkip langs binnen en buiten met kipkruiden. Bedruppel met olijfolie en masseer in de kip. Plaats de kip in een ovenschotel en zet 1 uur en 15 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Maak intussen de currysaus.
- 3.** Fruit de ui glazig in olijfolie. Voeg de knoflook toe en bak eveneens glazig.
- 4.** Bestrooi met currypoeder en roer goed. Laat even meebakken en overgiet met de kokosmelk. Breng op smaak met peper en zout.



- 5.** Laat de ananas goed uitlekken en snij in blokjes. Halveer de kerstomaten. Voeg ananas en kerstomaten toe aan de saus. Werk af met fijngesneden koriander.
- 6.** Kook de rijst zoals staat aangegeven op de verpakking. Laat goed uitlekken.
- 7.** Verhit in een wok of grote braadpan met anti-aanbaklaag de arachideolie. Roerbak hierin de rijst.
- 8.** Voeg de geklutste eieren en de diepvrieserwten toe. Roer tot de eieren en erwten gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout. Werk af met lente-uitjes.
- 9.** Snij de kip in stukken.
- 10.** Serveer elke portie met een beetje saus en roerbakrijst.