



Aziatische curry met kip, aubergines en gebakken woknoedels



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 2 uien (fijngesneden)
- 2 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 3 centimeters gember (fijngesneden)
- 1 scheut arachideolie
- 4 kipfilets (in reepjes gesneden)
- 2 aubergines
- 2 eetlepels groene curry
- 2 1/2 deciliter kokosmelk
- 1 pak sojascheuten
- 1/2 handvol korianderblaadjes (vers)
- 300 gram woknoedles
- 1 scheut sesamolie
- 2 lente-uitjes (fijngesneden)
- 1 spaans pepertje (fijngesneden)
- 1 scheut chilisaus

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een wok of grote braadpan op het vuur. Fruit de uien, knoflook en gember glazig in arachideolie. Voeg de reepjes kipfilet toe en roerbak ze mooi goudbruin.
- 2.** Schil de aubergines met een dunschiller en snij in blokjes. Voeg toe aan de kipreepjes en laat ze meebakken.
- 3.** Voeg de groene currypasta toe en roer goed. Laat 3 minuten aanbakken en overgiet met de kokosmelk. Breng aan de kook en laat 5 minuten sudderen.
- 4.** Voeg de sojascheuten toe en laat nog enkele minuten garen. Werk af met verse koriander.



- 5.** Bereid intussen de woknoedels. Verhit een scheut sesamolie in een braadpan en roerbak de noedels.
- 6.** Werk af met chilisaus, lente-uitjes en Spaans pepertje. Serveer bij de curry.

Tips:

- 7.** Je kunt de kipfilets vervangen door varkenslapjes of runderreepjes.
- 8.** De aubergines kunnen vervangen worden door paprikareepjes, courgette en/of blokjes zoete aardappel.