



Thaise curry met kip en prinsessenboontjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 250 gram prinsessenboontjes (gekuist)
- 2 eetlepels arachideolie
- 600 gram kipfilets (in blokjes)
- 2 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 1 stuk gember (3 cm, geschild en fijngesneden)
- 1 potje groene curry (Thaise)
- 5 deciliter kokosmelk
- 1 bosje basilicum
- 1 spaanse peper (rood, in stuken)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de prinsessenboontjes net niet gaar in kokend gezouten water. Giet ze af en spoel ze onmiddellijk onder koud stromend water.
- 2.** Verhit olie in een diepe kookpot. Voeg de kippenblokjes toe en roerbak alles kort.
- 3.** Voeg de knoflook en de gember toe. Laat 2 minuten meebakken.
- 4.** Voeg het potje groene Thaise curry toe en meng alles goed. Overgiet met de kokosmelk en laat onder deksel ± 20 minuten zachtjes garen.
- 5.** Voeg op het einde de prinsessenboontjes toe.
- 6.** Werk af met basilicum en Spaanse peper.