



Curry met kip, limoen en koriander



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 kipfilets
1 scheut arachideolie
2 uien (fijngesneden)
5 centimeters gember (geschild en fijngesneden)
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 rode spaanse peper (ontpit en fijngesneden)
400 gram kokosmelk
1 scheutje vissaus
2 limoenen (sap)
1 bosje koriander (fijngesneden)
2 lente-uitjes (fijngesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de kipfilets in blokjes.
- 2.** Bak de uien glazig in arachideolie. Voeg de gember en de knoflook toe en laat even aanbakken. Voeg de kip toe en roer goed. Breng op smaak met peper en zout. Voeg het Spaanse pepertje toe.
- 3.** Overgiet met de kokosmelk en de vissaus. Laat 20 minuten sudderen zonder deksel, zodat de saus kan indikken. Voeg het limoensap toe en haal van het vuur.
- 4.** Werk af met de koriander en de lente-uitjes.