

Kip kerrie met rijst



Ingrediënten

Ingrediënten (4 personen)

- 2 winterpeen
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 ui
- 1 courgette
- 4 kipfilets (biologisch)
- 1 kip kruidenbultje
- 1,5 kip bouillonblokje
- kerriepoeder en peper
- maïzena
- handje verse peterselie
- olijfolie
- rijst

Bereiding

Breng een pan water aan de kook en kook de kipfilets binnen 15 minuten gaar. Bewaar het kookvocht. Kook ondertussen in een andere pan of rijstkoker rijst voor 4 personen. Snijd alle groenten in kleine stukjes. Fruit de ui in een beetje olijfolie in een wok of hapjespan en voeg de overige gesneden groenten hier aan toe.

Schep met een soeplepel steeds het bewaarde kookvocht erbij totdat het geheel ruim onder water staat. Snijd de kipfilets in stukjes en voeg toe.

Strooi royaal kerriepoeder over alles heen, voeg peper naar smaak toe en roer alles goed door elkaar. Hang een kip kruidenbultje in de wok en voeg een kip bouillonblokje toe.

Laat alles goed intrekken en verwijder het kruidenbultje. Maak een papje van de maïzena en bindt de kerriesaus met kip en groenten tot een steviger geheel.

Knip tenslotte een handvol peterselie klein en roer dit door de kip kerrie heen. Serveer met rijst, komkommer en kroepoek of emping (notenchips). Ook lekker met een verkoelend hapje mango mousse uit mijn eerdere recepten