

## Recept massaman curry

### Benodigdheden:

1 zakje massaman currypasta van Curry and Spices  
500 ml kokosmelk  
150 ml water  
400 gram kippendij met bot, vis, vlees, gevogelte of tofu naar keuze in reepjes  
2 a 3 eetlepels palmsuiker of kristalsuiker  
300 gram vastkokende aardappelen in stukken  
1 middelgrote ui in stukken  
0,5 a 1 eetlepel tamarinde concentraat  
1 eetlepel vissaus (optioneel)  
55 gram geroosterde pinda's

Genoeg voor 4 personen

### Bereidingswijze:

Breng in een grote pan of wok 200 ml kokosmelk aan de kook en wacht tot de kokosmelk begint in te dikken. Zodra de olie zich scheidt van de kokosmelk voeg je de curry pasta eraan toe (gebeurt dit niet dan is dat ook geen probleem). Bak de massaman currypasta aan op gemiddelde warmte tot de aroma's vrijkomen (ongeveer enkele minuten). Je kunt de currypasta ook aanbakken in 2 eetlepels plantaardige olie i.p.v. in de kokosmelk.

Voeg vervolgens de kip of een andere bron van eiwitten aan de currypasta toe en roer dit gedurende 1 minuut door elkaar. In dit recept raden wij aan om kippendijen met bot gebruiken, omdat deze op lage temperatuur worden gestoofd. Hierna voeg je de overgebleven 300 ml kokosmelk en 150 ml water aan het geheel toe. Zorg ervoor dat alles bedekt is met water. Voeg nu ook 2 eetlepels palmsuiker, de tamarinde en 1 eetlepel vissaus toe. Mocht je geen palmsuiker in huis hebben dan kan dit ook worden vervangen door kristalsuiker. De vissaus kan optioneel ook vervangen worden door een snuf zout indien je dit gerecht vegetarisch wilt houden. Laat het geheel voor ongeveer 25 minuten zacht pruttelen.

Voeg de aardappelen en de ui toe aan de curry en zorg ervoor dat alles bedekt is met saus. Mocht dit niet het geval zijn voeg dan wat water toe. Laat het geheel nog 20 minuten pruttelen zodat de kip en de aardappelen gaar zijn.

Voeg als laatste de geroosterde pinda's toe en doe nog een laatste smaaktest. Pas aan door nog meer vissaus (zout) toe te voegen, tamarinde (zuur) of suiker (zoet). Serveer met rijst naar keuze (bijv. Jasmijnrijst of Basmatirijst).