

Recept gele curry

Benodigdheden:

1 zakje gele currypasta van Curry and Spices
375 ml kokosmelk
250 ml water
400 gram kippendij met bot, vis, vlees, gevogelte of tofu naar keuze in reepjes
2 eetlepels palmsuiker of kristalsuiker
300 gram vastkokende aardappelen in stukken
200 gram cherrytomaten
1 middelgrote ui in stukken
1 eetlepel vissaus (optioneel)

Genoeg voor 4 personen

Bereidingswijze:

Breng in een grote pan of wok 125ml 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 gele 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 kun je ook kippendijen met bot gebruiken, omdat deze op lage temperatuur worden gestoofd. Hierna voeg je 250ml kokosmelk en 250 ml water aan het geheel toe. Voeg nu ook 1 eetlepel palmsuiker 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 veganistisch wilt houden. Laat het geheel voor ongeveer 30 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 15 tot 20 minuten pruttelen zodat de kip gaar is en de aardappelen ook.

Haal van het vuur en proef of alles op smaak is. Voeg desgewenst nog extra vissaus of palmsuiker toe. Voeg nu de cherrytomaten toe en laat dit nog enkele minuten zacht doorgaren zonder dat dit op het vuur staat. Serveer met rijst naar keuze (bijv. Jasmijnrijst of Basmatirijst).