

WINTER GARDEN



GELE CURRY

BOODSCHAPPEN

500 gr kipfilet
1 rode paprika
1 groene paprika
2 pepers
1 grote ui
1 limoen
Kerstomaatjes
1 el gember
2 teentjes knoflook
300 ml. kokosmelk
2 el. gele curry pasta
1 tl, vissaus

Snijd de paprika in stukjes (verwijder de zaadbomen), de ui in blokjes en de pepers in ringetjes.

Snijd de kipfilet in blokjes en braad deze in wat (pinda)olie, zet weg. Doe nu samen met een flinke scheut olijfolie, de ui, de knoflook, de gele curry, de chilipeper en de vissaus en meng het totdat het een mooie pasta is geworden.

Doe je curry pasta in een wokpan en bak het 3 minuten aan op halfhoog vuur. Doe de paprika erbij en bak het nog z'n 30 seconden mee.

Giet dan de kokosmelk erbij en laat je groentepasta zo'n 10 minuten pruttelen op laag vuur, of totdat jij tevreden bent over de dikte. Voeg de kerstomaatjes toe en laat een paar minuutjes mee koken. Doe de kipfilet bij de curry pasta en laat een minuutje opwarmen.

Garneer eventueel met wat koriander als je daar van houdt, serveer met witte rijst en een limoen partje.

