

# Jukebox Diner

## Recept van week 16

Ingezonden door: Chimpie

### Indiase kipkerrie:

#### Ingrediënten voor 4 personen

300 gram basmatirijst  
3 eetlepels olie  
2 tenen knoflook, fijngesneden  
3 cm verse gemberwortel, in kleine stukjes of geraspt  
2 eetlepels kerriepoeder  
500 gram kipfilet, in stukjes  
1 blik kokosmelk (400 ml)  
500 gram spinazie  
1 blik kikkererwten (400 gram), uitgelekt

#### Bereidingswijze

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.  
Verhit intussen de olie in een wok en fruit de knoflook 1 minuut.  
Voeg de gember, de kerriepoeder en de kip toe.  
Roerbak 3 minuten en schenk de kokosmelk erbij.  
Breng aan de kook.  
Voeg zodra het kookt beetje bij beetje de spinazie toe.  
Voeg als alle spinazie geslonken is, de kikkererwten toe.  
Warm nog 1 minuut door en breng op smaak met peper en zout.  
Verdeel de rijst over de borden en serveer met de kip



Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar [info@promootje.nl](mailto:info@promootje.nl)