

# Jukebox Diner

## Recept van week 6

Ingezonden door: DJ Jootje

### Thaise black pepper curry met kip

#### Ingrediënten voor 4 personen

225 ml kokosnootmelk  
2 el zwarte peper, vers gemalen  
2 el gember, vers geraspt/gehakt, tot een mousse  
2 el knoflook, vers gesneden, tot een mousse  
1/2 tl zout  
2 el koriander, vers versneden  
2 el limoensap  
900 gr kipfilet, in stukjes  
Voor de Curry;  
3 el olijfolie  
1 grote ui, in stukjes  
1 el groen Curry pasta  
1 grote tomat in stukjes  
225 ml water  
2-3 el vissaus  
1 el suiker



#### Hulpmiddelen

Wok of grote pan

#### Vorbereiding

Meng de kokosnoot, peper, gember, knoflook, zout, limoensap, koriander, en de kip in een niet-metalen kom. Dek af en laat 1u staan, evt. In de koelkast

#### Bereidingswijze

Verhit de olie in de wok, bak de uitjes goudbruin, 2-3 min. Voeg er nu de curry-mix en de tomaat aan toe. Zet het vuur laag en laat 2 min. sudderen.  
Doe hier nu de gemarinerde kip bij, sMen met het water, de vis-saus en de suiker. Breng aan de kook, regelmatig roerend, en zet het vuur nu laag. Laat dit een 20-tal minuten garen.  
Klaar om te serveren.

#### Serveertips

Dien op met rijst, 1/3 rijst en 2/3 water, licht gezouten. 1 limonadeglas rijt is genoeg voor 4 personen. Laat dit een 15-20 minuten op laag vuur staan. Het kookt gewoon droog. Kan niet fout gaan !

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