

Jukebox Diner

Recept van week 7

Ingezonden door: Grada

Kip panda curry:

Ingrediënten voor 2 personen

450 g kipfilet, sap van 2 citroenen, 3 groene pepers (zonder zaadjes en fijngehakt), 4 eetlepels zonnebloemolie, 1 gehakte ui, 2 theelepels gemalen djinten, 2 theelepels gemalen ketoembar, 120 g gemalen geroosterde pinda's of pindakaas met stukjes noot, 140 ml kippenbouillon, 140 ml dikke kokosmelk, 90 g gemalen kokos, 1 eetlepel suiker, 1 eetlepel vissaus

Bereidingswijze

Snijdt de kip in kleine stukjes en leg ze in een ondiepe schaal. Vermeng het citroensap met de gehakte pepers en besprenkel hier de kip mee. Roer alles goed door elkaar en laat de stukjes kip een uur marineren. Verhit de olie in een wok en fruit de uien tot ze zacht zijn en net bruin beginnen te worden. Voeg djinten en ketoembar toe. Haal de kip uit de marinade en bak de stukjes snel bruin. Voeg de marinade toe, draai het vuur hoog en bak de kip gedurende 3 minuten. Voeg de geroosterde pinda's toe en daarna geleidelijk de bouillon en de kokosmelk. Voeg dan de kokos, suiker en vissaus toe en laat het geheel ca. 5 minuten sudderen tot de kip gaar is.

Serveertips

Serveren met kleefrijst



Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar info@promootje.nl