

groene curry met kip 8 personen

Ingrediënten : * groene curry (100gr)

* kokosmelk (3 potten van 500gr)

* 3 kg kipfilet of meer

* coconut suiker

* oystersaus , sojasaus , vissaus

* 1 ui , 4 wortels , 2 groene paprika's , koolrabi

* bouillonpoeder

* bamboescheuten (1 blik)

* fijngesnipperde limoenblaadjes

Bereiding : * snij de kipfilet in kleine blokjes (kruid deze met wat currypoeder)

en bak deze aan in wat olie tot ze een bruin korstje hebben en zet apart.

* neem een wok met wat olie en bak de rode curry samen met de gesnipperde ui (1 a 2 minuten)

* voeg de rest van de groenten toe in kleine stukjes gesneden en laat even aanbakken.

* voeg de kokosmelk toe en voeg naargelang de soort evt. wat water toe. Voeg hier nu de kip weer aan toe alsook de limoenblaadjes.

* voeg een lepeltje coconutsuiker toe.

* doe er vissaus , sojasaus , bouillonpoeder en oystersaus bij naar

eigen smaak (oppassen hiermee , sommige zijn hevig van smaak).

* doe in dit alles nu de bamboescheuten bij en laat nog even

Doorkoken.

* dien dit alles op met rijst of noedels

