

## rode curry met kip 8 personen

Ingrediënten : \* rode curry ( 100gr )

- \* kokosmelk (3 potten van 500gr )
- \* 1 kg kipfilet of meer
- \* coconut suiker
- \* oystersaus , sojasaus , vissaus
- \* 1 ui , 4 wortels , 1 rode en 1 gele paprika
- \* 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 ( wortel , paprika ) 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

