



Thaise kip met rode en groene pasta, rijst en noedels

Ingrediënten 2/3 personen

- 350 gram kipfilet
- 1 limoenblaadje
- 400 ml kokos melk
- 100 ml kippen boullion
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel vissaus
- 1 eetlepel curry pasta (50gr)
- Half kopje Thaise basilicum (mag ook Italiaanse zijn) (hoeveelheid naar eigen smaak)
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 kleine gember
- 200 gr klein potje gekookte bamboe "shoots"

Bereiding

Reduceer 1/4e van de kokosmelk zodat de curry dikker wordt en wat uitdroogt. De olie welke verstopt zit in de kokos melk zal zich dan loslaten.

Voeg de rode curry paste toe en meng dit goed samen.

Ga door met koken op gemiddelde vuur hoogte zodat de curry goed dik is.

Voeg de kip toe en bak dit half gaar. Voeg de vissaus en palm suiker toe (Let op: de hoeveelheid zout (vissaus) en de hoeveelheid zoet (suiker, palmsuiker) hangt volledig af aan het merk van de red curry paste. Pas dit goed aan.

Voeg de limoenblaadjes toe. (stukjes, verwijder nerf)

Mix het geheel en laat voor 5 minuten koken.

Voeg de overgebleven kokosmelk samen met de kippenbouillon toe en laat dit 15 minuten op zacht vuur doorkoken.

Voeg na 10 minuten koken de groente toe en laat dit nog 5 minuten doorkoken.

Tot slot de basilicum.

Serveer met jasmijn rijst of noedels