

Pittige kipcurry met knapperige groenten

Ingrediënten

- 250 ml rijst
- 325 ml water
- 250 gram kipfilet
- 200 gram grove roerbakgroente
- 1 ui
- 1 paprika (rood of oranje)
- 3 dl kokosroom
- 2 teentjes knoflook
- 1 rood rawit pepertje
- ½ stengel citroengras
- 2 limoenblaadjes
- 1 cm verse gember
- 1 cm galanga wortel
- 1 el kurkuma
- 1 tl zout
- 1 el maïzena

Bereiding

Doe de rijst met het water in de Rijstmaker en zet 10 minuten in de magnetron op 800 Watt.

Haal de Rijstmaker eruit, open en roer snel door met de Siliconen Spatel. Sluit af en laat nagaren.

Knip de kip in kleine blokjes en doe deze in de MicroCook.

Zet de MicroCook 3 minuten in de magnetron op 800 Watt.

Snij de ui en paprika in grove stukken. Wanneer de kip klaar is voegt u de ui, paprika en roerbakgroente toe en roert u nogmaals met de Siliconen spatel.

Zet dit 2 minuten terug op 800 Watt.

Doe ondertussen de knoflook, de pepertjes, het citroengras, de limoenblaadjes, de gember en de galanga wortel in de Turbochef en hak alles fijn.

Als het kip/groente mengsel klaar is, voeg dan het kruidenmengsel samen met de kurkuma, het zout de koksroom en de maïzena toe. Let erop dat u de maïzena als laatste toevoegt zodat deze niet gaat klonteren.

Meng alles goed door elkaar en zet nogmaals 4 minuten op 800 Watt in de magnetron.

Meng wanneer dit klaar is alles nogmaals goed door elkaar en serveer met de rijst.

Smakelijk ! Tine Monserez

tinetupperware@outlook.com

www.tinetupperware.be