



Indische curry met kip & mango



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 eetlepels arachideolie
1 ui (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
2 eetlepels gember (versgeraspt)
1 eetlepel kerriepoeder
1 theelepel cayennepeper
2 groene chilipepers (ontpit en in ringen)
1/2 theelepel komijnpoeder
1/2 theelepel korianderpoeder
1/2 theelepel paprikapoeder
1/2 theelepel kurkumapoeder
2 tomaten (in blokjes)
2 1/2 deciliter water
1 bosje koriander
6 eetlepels kokos (gedroogd en geraspt)
4 deciliter kokosmelk
2 eetlepels honing
800 gram kipfilets (in blokjes)
1 mango (in blokjes)
zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olie in een diepe pan. Fruit hierin de ui glazig. Voeg de knoflook, de gember, het kerriepoeder, de cayennepeper, de chilipepers, het komijnpoeder, het korianderpoeder, het paprikapoeder en de kurkuma toe. Roer goed.
- 2.** Voeg de tomatenblokjes toe en overgiet met het water. Laat even aan de kook komen. Snij de steeltjes van de koriander fijn en voeg ze toe. Hou de blaadjes apart.



- 3.** Voeg het kokospoeder, de kokosmelk en de honing toe. Laat zachtjes pruttelen.
- 4.** Bak in een andere pan de blokjes kip goudbruin en voeg ze toe aan de saus. Voeg nu ook de mangoblokjes toe en roer goed. Breng op smaak met zout.
- 5.** Laat alles mooi inkoken tot de saus aan de kip 'kleeft'.
- 6.** Werk af met korianderblaadjes.