



Kip Kerrie



Bereiden in: grote pan

Vorbereiding: 10 min.



Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 3 of 4 kipfilets - 3 of 4 kippendijvlees
- 800 gram sperziebonen
- 1 appel in stukjes
- 1 ui gesnipperd
- 50 gram boter
- 400 ml bouillon
- 100 ml koksroom
- 1 eetlepel bloem
- 2 theelepels kerrie
- 1 handje sesamzaad
- peper en zout
- 400 gram rijst

Voedingswaarde

Wist u dit



Heeft u ook het idee dat de ene kerrie poeder soms anders smaakt dan een andere? Dat klopt, ieder merk heeft zo zijn eigen samenstelling. Bij AH doet er zelfs heel geheimzinnig over. De samenstelling van kerrie is per merk verschillend. Kortom, kerrie is niets meer dan een korter woord voor kruidenmengsel en inderdaad het is geel van kleur omdat Kurkuma, een Indiase wortel, eigenlijk altijd gebruikt wordt.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl



Kip Kerrie

Bereiding

1

De rijst mag gekookt worden zoals u dat normaal doet.

2

De sperziebonen schoonmaken en de puntjes en draadjes eraf halen. Snij ze dan doormidden. Kook ze in een pan met water

3

De bonen nu koken tot ze bijtgaar zijn.

4

De kip in blokjes snijden.

5

In een hete pan de boter verhitten. Vervolgens de kipblokjes hierin bruinbakken, niet te lang.

6

Leg de blokjes gebakken kip even in een schaal en fruit nu de ui en de kerrie even in het bakvocht in de pan.

7

Roer de bloem door het ui-kerriemengsel en schenk beetje bij beetje de bouillon er bij. Roer tot u een gebonden saus heeft.

8

Schil de appel, snijd deze in blokjes en doe ze in de saus. Doe de blokjes kip weer in de pan en laat alles 20 minuten zachtjes pruttelen. Voeg peper en zout naar smaak toe. Haal de pan van het vuur en roer de room door de saus.

9

Tot slot om het helemaal af te maken, strooi het sesamzaad over de kip.

Kooktips

U kunt ook de kippendij of de kipfilet in z'n geheel bakken en de saus als saus erover of ernaast serveren. Erg lekker wanneer u er ananas en banaan aan te voegt.

Serveren

Servereer het met de rijst en de sperziebonen.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:
www.sameneenkoekopen.nl/recepten