





Thaise kipcurry

In een klap de juiste mix van kruiden met boemboe. Ideaal voor deze curry met paksoi en kokosmelk.



-  hoofdgerecht
-  4 personen
-  590 kcal
-  20 min. bereiden

Ingrediënten

(op basis van 4 personen)

- 300 g witte rijst
- 300 g kipfilet
- 1 groene paprika
- 1 paksoi
- 2 el olie
- 100 g boemboe groene curry (bakje)
- 400 ml kokosmelk (blik)
- 15 g koriander (bakje)

Bereiden

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de kipfilet in blokjes, paprika in reepjes en de paksoi in stukjes. Verhit ondertussen de olie in een wok en roerbak de kip 4 min.

2. Bak de paprika 2 min. mee. Voeg de boemboe en de kokosmelk toe en breng aan de kook. Doe de paksoi erbij en laat nog 2 min. zachtjes koken. Verdeel de rijst en de kipcurry over diepe borden. Bestrooi met de koriander.

Variatietip: Als je van lekker pittig houdt, vervang dan de groene paprika en de paksoi door een zak Thaise roerbakmix.

Lekker van Albert Heijn: www.ah.nl/allerhande

allerhande^{ah}