

## Eenvoudige Curry met Kip

*U kunt voor dit gerecht het beste de Bombay Betsy of de Gingercurry van Paradijshof gebruiken. Serveer met witte rijst, groente en een chutney. Wijnsuggestie: Chardonnay uit Argentinië of Chili met stevige houttonen, een Gewurtztraminer of een volle Pinot Gris.*

*Vorbereidingstijd: 20 minuten. Bereidingstijd: 50 minuten.*

### **Ingrediënten:**

- 1 hele kip verdeeld in 8 stukken (2 filets, 2 poten, 2 dijnen en 2 vleugeltjes)
- 6 afgestreken eetlepels currypasta van Paradijshof
- stukje (1 cm) verse geelwortel (kurkuma) fijngesneden
- 2 eetlepels kokosolie
- 1 kaneelstokje
- 4 teentjes knoflook heel en 6 teentjes fijngesneden
- 1 gemalen steranijs
- 2 sjalotjes, fijngesneden
- 4 eetlepels verse, gepureerde tomaat
- 150 ml kokosmelk
- zout

### **Vorbereiding**

Zout de stukken kip met mate.

Verhit de kokosolie in een pan met dikke bodem, op matig vuur. Voeg kaneelstok, de hele knoflooktenen en steranijs toe en bak zachtjes aan gedurende een halve minuut. Voeg daarna de sjalot, gesneden knoflook, de geelwortel en de currypasta toe. Bak zachtjes aan, zo nu en dan omroerend, totdat het geheel licht gebruind is.

### **Bereiding**

Zet het vuur hoger en voeg de kippenstukken toe. Sauteer 2 tot 3 minuten totdat alle kippenstukken aangebakken zijn en gelijkmatig bedekt zijn met de specerijen. Voeg de gepureerde verse tomaat toe. Roer goed en zet het vuur zachter zodra de saus begint te bubbelen.

Zet het deksel op de pan en laat pruttelen totdat de kip gaar is. Haal de filets er eerder uit dan de rest van de kipedelen. De filets worden anders te droog. Hou de filets warm met aluminiumfolie. Voeg als laatste stap de kokosmelk toe. Proef en maak af met zout en peper.