

Wok met kip, groenten en rode curry

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 zakjes volkoren rijst
- 1 zakje wokgroenten (klaar gesneden vb in Delhaize, kan ook diepvries gekocht worden) of je voorziet zelf je groenten
- 2-3 eetlepels rode of groene currypasta (mag ook meer, bepaalt de pikantheid van een gerecht)
- 2 Kipfilets
- 1 busje kokosmelk (250ml)
- Soja bakken en braden
- 100ml Water
- Peper, zout, andere kruiden naar keuze (vb kurkuma, gember, ...)
- Verse koriander



Bereidingswijze

1. Snij de kip in grote blokjes
2. Verwarm de soja 'bakken en braden' en bak daarin de kip goudgeel af. Kruid met peper en zout.
3. Voeg de (gereinigde en gesneden) wokgroenten toe en laat eventjes meebakken.
4. Voeg het water toe en laat eventjes sudderen
5. Voeg de currypasta toe en de kokosmelk, zorg voor een mooie egale saus.
6. Laat alles nog eventjes sudderen tot wanneer alles gaar is.
7. Kook intussen de rijst gaar in voldoende water.
8. Wanneer het kipmengsel klaar is zorg je voor de nodige kruiden.
9. Leg in het midden van je bord de rijst, schep daarover het kip-groetenmengsel en werk daarboven af met een bosje verse koriander
10. Smakelijk!