

Thaise groene curry met kip, limoenblaadjes en citroengras

Gravel & Loam Sauvignon Blanc



INGREDIËNTEN (4 PERS)

- 1 eetlepel wokolie
- 400 gram kippendij, in blokjes gesneden
- 4 flinke eetlepels groene currypasta
- 800 milliliter (2 blikjes) kokosmelk
- 2 stengels sereh (citroengras), goed gekneusd
- 5 kaffir limoenblaadjes, in dunne reepjes gesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 1 centimeter gember, fijngesneden
- 1 rode paprika, in reepjes gesneden
- 200 gram peultjes
- Scheutje vissaus
- Jasmijnrijst, wat limoensap en verse koriander als garnering

BEREIDING

1. Verhit de wokolie in een wok op hapjespan en fruit hierin de knoflook, gember en currypasta tot alles flink begint te geuren
2. Voeg de kippendij en paprika toe en wok alles 5-6 minuten
3. Voeg de kokosmelk, sereh en limoenblaadjes toe en laat 10 minuten zacht pruttelen. Voeg na 5 minuten de peultjes toe
4. Maak op smaak met een scheutje vissaus, wat limoensap en koriander naar smaak en serveer met heerlijk geurende jasmijnrijst