



Thaise kip met rode curry (Pa-Naeng)

Ingrediënten

- 1 dubbele kippenfilet
- 3 el olijfolie
- 2 el rode curry
- 2 teentjes look
- 6 dl kokosmelk
- 125 gr champignons
- 1 el in julienne gesneden kaffir limoenblaadjes (kan vervangen worden door wat limoensap)
- 100 gr bamboe
- 1 chilipepertje
- 2 el vissaus
- snuif zout
- 1 el palmsuiker of rietsuiker

Bereiding

- Snij de teentjes look fijn
- Versnij de kip in reepjes
- Snij de champignons in 4
- Snij het chilipepertje in flinterdunne rondelletjes (ev. de zaadjes verwijderen)
- Neem een kookpot en verhit de olijfolie
- Bak de rode curry en look zeer kort aan
- Blus met de helft van de kokosmelk en voeg de kip toe – breng aan de kook
- Laat 1 minuut koken
- Voeg de rest van de kokosmelk toe
- Voeg de resterende ingrediënten toe: champignons, limoenblaadjes, bamboe, chili, vissaus, zout en suiker
- Breng aan de kook en laat een 2-tal minuten koken
- Controleer de smaak
- Eventueel een klein beetje binden met maïzena

- Peter Bessemans -