

Thaise groene curry met kip

totale tijd **60 min.** 15 min. voorbereidingstijd 30 min. marineertijd 15 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2.093 kJ / 500 kcal

Vetten: **26 g** Eiwitten: **44 g**
Koolhydraten: **22 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

Gemarineerde kip:

300 g kipfilet
50 ml Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus
1 tl groene currypasta
Sap en rasp van 1 limoen
0,5 tl bruine suiker

Groenten:

1 ui
150 g aubergine
200 g courgette
100 g champignons
75 ml Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus
2 verse of bevroren
kaffirlimoenblaadjes
(optioneel)
1 el gehakt of gemalen
citroengras
0,5 bos(je) Thaise basilicum
0,5 bos(je) bosje Thaise basilicum
100 ml kokosmelk

VOORBEREIDING

Stap 1

Snijd de kip in blokjes. Meng Kikkoman Sojasaus, currypasta, limoensap, limoenrasp en bruine suiker in een kom. Bedek de kip goed met deze marinade. Laat ten minste 30 minuten intrekken.

Stap 2

Snijd de ui in dunne reepjes. Snijd de aubergine en courgette in blokjes en de champignons in vieren. Hak de kruiden fijn.

Stap 3

Verhit olie in een koekenpan. Voeg de ui toe en bak 1 minuut. Voeg dan de kip toe en bak dit tot het bruin wordt. Haal de kip uit de pan.

Stap 4

Doe de champignons in dezelfde pan en bak tot ze bruin zijn. Voeg de courgette en aubergine toe en bak 2 minuten. Voeg de kip, Thaise basilicum, kaffirlimoenblaadjes en citroengras toe en bak 1-2 minuten. Voeg ten slotte de Kikkoman Sojasaus en kokosmelk toe en roerbak tot het vocht een beetje verdampt.

Stap 5

Serveer gegarneerd met de gehakte koriander.