

Kipcurry op Japanse wijze (zonder roux!)

totale tijd **35 min.** 15 min. kooktijd 20 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2.950 kJ / 705 kcal

Vetten: **29 g** Eiwitten: **34 g**
Koolhydraten: **75 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

Kipmarinade

200 g kippendij of -filet
1 tl kerriepoeder
1 snufje zout

Kerriebasis

5 g knoflook
5 g gember
100 g ui
50 g wortel
50 g courgette
50 g champignons
1 el kerriepoeder
0,5 tl garam masala
2 el gebakken uien
1 el koolzaadolie

Kruiden & saus

1 el [Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus](#)
1 el [Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu \(Sojasaus\) Smaak](#)
1 el ketchup
1 el tahini
300 ml water

Verdikkingsmiddel

1 el maïzena
40 ml water

Serveren & garnering

400 g gekookte rijst
2 zachtgekookte eieren (ongeveer 7 minuten)
1 snufje gebakken uien

VOORBEREIDING

Stap 1

200 g kippendij of kipfilet - **1 tl** kerriepoeder - **1 snufje** zout

Snijd de kip in hapklare stukjes, voeg de kerriepoeder en het zout toe en meng goed zodat alles gelijkmatig bedekt is.

Stap 2

5 g knoflook - **5 g** gember - **100 g** ui - **50 g** wortel - **50 g** champignons - **50 g** courgette

Hak de knoflook en gember fijn en meng ze. Snijd de ui in plakjes, snijd de wortel en courgette in stukjes van 3 cm en snijd de champignons in vieren.

Stap 3

1 el koolzaadolie - **1 el** kerriepoeder - **2 el** gebakken uien - **300 ml** water

Verhit de koolzaadolie in een pan op laag tot middelhoog vuur. Voeg de knoflook en gember uit stap 2 toe en bak tot het geurig ruikt. Voeg de gemarineerde kip uit stap 1 toe en bak deze voorzichtig, zodat hij niet aanbrandt. Voeg de ui, wortel en courgette toe en bak kort mee, roer dan de kerriepoeder en champignons erdoor. Giet het water erbij, voeg de gebakken uien toe, schep eventueel schuim van het oppervlak, dek af en laat 15 minuten sudderen.

Stap 4

1 el [Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus](#) - **1 el** [Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu \(Sojasaus\) Smaak](#) - **1 el** ketchup - **1 el** tahini

Zodra de groenten gaar zijn, meng je de Kikkoman

1 snufje peterselie

Sojasaus, Kikkoman Ramen Soep Basis, ketchup en tahini in een kom tot een glad mengsel, voeg dit toe aan de pan en roer goed door.

Stap 5

1 el maïzena - **40 ml** water - **0,5 tl** garam masala
Los de maïzena op in water. Voeg dit toe aan de curry en roer continu totdat de saus zachtjes kookt en dikker wordt. Voeg de garam masala toe aan het einde van de bereiding en zet vervolgens het vuur uit.

Stap 6

400 g gekookte rijst - **2** zachtgekookte eieren (ongeveer 7 minuten) - **1 snufje** gebakken uien - **1 snufje** peterselie

Serveer de rijst op elk bord en schep de curry eroverheen. Werk af met de eieren, gebakken uien en peterselie.