

Riz Casimir – milde kipcurry met fruit

totale tijd **40 min.** 10 min. voorbereidingstijd 30 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
4.222 kJ / 1.009 kcal

Vetten: **37 g** Eiwitten: **48 g**
Koolhydraten: **115 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

Rijst:

0,5 el koolzaadolie
5 g boter
1 teentje knoflook,
fijngehakt
2 kruidnagels
1 kleine steranijs
1 laurierblad
150 g voorgekookte rijst
330 ml kippenbouillon
30 g gedroogde abrikozen,
gehakt
15 g amandelschilfers,
geroosterd

Extra:

100 g banaan
180 g verse ananas
10 g boter

Kerrie:

1 el koolzaadolie
60 g sjalotten, in blokjes
gesneden
1 tl geraspte gember
300 g kipfilet, in blokjes
gesneden
0,5 el kerriepoeder
10 g boter
10 g tarwebloem
70 ml kippenbouillon
70 ml slagroom
50 ml siroop uit blik perziken
1,5 el Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus

VOORBEREIDING

Stap 1

0,5 el koolzaadolie - **5 g** boter - **1** teentje knoflook,
fijngehakt - **2** kruidnagels - **1** kleine steranijs - **1**
laurierblad - **150 g** voorgekookte rijst - **330 ml**
kippenbouillon - **30 g** gedroogde abrikozen, gehakt
- **15 g** amandelschilfers, geroosterd
Verhit de koolzaadolie en boter in een steelpan.
Voeg knoflook, kruidnagels, steranijs en laurierblad
toe en fruit kort. Voeg de rijst toe en roer goed
door. Giet de bouillon erbij, dek af en kook de rijst
volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Verwijder de kruidnagels, steranijs en het
laurierblad en roer de gedroogde abrikozen en
geroosterde amandelschilfers erdoor.

Stap 2

100 g banaan - **180 g** verse ananas - **10 g** boter
Snijd de banaan dwars doormidden en vervolgens
in de lengte. Schil de ananas, verwijder de kern en
snijd hem in ringvormige stukken van ongeveer 1,5
cm dik. Snijd de ananasringen doormidden. Smelt
de boter in een koekenpan en bak het fruit kort aan
beide kanten tot het licht goudbruin is. Leg het op
een bord en houd het warm.

Stap 3

1 el koolzaadolie - **60 g** sjalotten, in blokjes
gesneden - **1 tl** gember, geraspt - **300 g** kipfilet, in
blokjes gesneden - **0,5 el** kerriepoeder - **10 g** boter
- **10 g** tarwebloem - **70 ml** kippenbouillon - **70 ml**
slagroom - **50 ml** siroop uit blik perziken - **1,5 el**
Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **0,25 tl**
versgemalen zwarte peper - **100 g** perziken uit
blik, in blokjes gesneden - **10 g** amandelschilfers,
geroosterd - **1 el** peterselie, fijngehakt

0,25 tl versgemalen zwarte peper
100 g perziken uit blik, in blokjes gesneden
10 g amandelschilfers, geroosterd
1 el peterselie, fijngehakt

Fruit de in blokjes gesneden sjalot en gember in de olie. Voeg de kipfilet en kerriepoeder toe en bak tot de kip gaar is. Leg de kip op een bord. Smelt de boter in dezelfde pan, voeg de bloem toe en roer even door. Giet de bouillon, room, perziksiroop en Kikkoman Sojasaus erbij. Laat sudderen tot de saus dikker wordt. Breng op smaak met peper, voeg de gekookte kip en perziken toe en verwarm het geheel. Serveer met de rijst en het fruit en bestrooi met de amandelschilfers en peterselie.