KIKKOMAN

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.