



Hoofdgerechten

## Rode curry met kip en boontjes

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

4 eetlepels rode currypasta  
500 milliliter kokosmelk  
1 eetlepel kandisuiker  
500 gram kippendijen  
2 stengels citroengras (zeer fijngesneden)  
2 centimeters gember (geraspt)  
350 gram boontjes (gebroken)  
2 lookteentjes (geperst)  
1 courgette (in blokjes)  
2 limoenen (in partjes)  
1 sjalot (gesnipperd)  
1 bosje koriander  
1 theelepel paprikapoeder  
1 snuifje kaneelpoeder  
zonnebloemolie  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Fruit het sjalotje met de look, de gember en het citroengras in olie glazig. Voeg de currypasta toe en roerbak 2 minuten mee.

Roer er de kokosmelk onder. Zet het vuur laag, voeg het kaneelpoeder, peper en zout toe en laat 5 minuten sudderen. Voeg de courgetteblokjes toe en laat nog eens 5 minuten verder garen. Doe er nu de boontjes bij en laat 2 minuten mee opwarmen.

Bak ondertussen de kippendijen in olie goudbruin en gaar. Kruid met het paprikapoeder, peper en zout. Schep de kip in de currysous en roer goed om. Serveer met partjes limoen en werk af met de koriander.

