



Hoofdgerechten

Thaise curry met kippengehaktballetjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de kippengehaktballetjes:

600 gram gehakt (kip)
1 eetlepel currypoeder
boter

100 gram cashewnoten (grof gehakt)
1 lookteentje (fijngesnipperd)
1 rode peper (fijngesnipperd)
1 eetlepel gember (geraspt)
2 eetlepels rode currypasta
handvol basilicumblaadjes
500 milliliters kokosmelk
1 eetlepel limoensap
250 gram peultjes
1 eetlepel vissaus
1 eetlepel wokolie
1 bosje koriander
peper
zout

Bereidingswijze

Meng het gehakt met de currykruiden en rol tot balletjes van ongeveer 3 cm diameter. Verhit boter in een pan en bak de balletjes gedurende 7 minuten gaar. Hou ze warm.

Neem een kookpot, voeg de wokolie toe en bak hierin de gember, het lookteentje en de chili. Voeg de Thaise currypasta toe en roer goed om. Voeg de peultjes toe en stoom even aan. Voeg vervolgens de kokosmelk toe.

Breng op smaak met de vissaus en het limoensap. Laat enkele minuten pruttelen.

Serveer met de kippenballetjes. Garneer met de cashewnoten, koriander en basilicum.

