



Hoofdgerechten

Kip-curry met citroengras

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram kip (in blokjes)
1/4 rode paprika (in blokjes)
1/2 ui (grof gesneden)
3 eetlepels wokolie
2 lookteentjes (fijnggehakt)
1 eetlepel citroengras (geplet)
handvol koriander (grof gehakt)
250 gram rijst
1 Uncle Ben's milde currysaus

Bereidingswijze

Kook de rijst gaar. Bak de look, de ui en de paprika aan in de wokolie. Voeg de kippenblokjes toe en roerbak ze 5 minuten. Voeg dan de currysaus toe en roer er het citroengras onder.

Circa 5 minuten laten pruttelen. Heet opdienen bovenop de rijst en bestrooien met koriander.

