



Thaise curry met kip en prinsessenboontjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

250 gram prinsessenboontjes (gekuist)
2 eetlepels arachideolie
600 gram kipfilets (in blokjes)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 stuk gember (3 cm, geschild en fijngesneden)
1 potje groene curry (Thaise)
5 deciliter kokosmelk
1 bosje basilicum
1 spaanse peper (rood, in stuken)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de prinsessenboontjes net niet gaar in kokend gezouten water. Giet ze af en spoel ze onmiddellijk onder koud stromend water.
- 2.** Verhit olie in een diepe kookpot. Voeg de kippenblokjes toe en roerbak alles kort.
- 3.** Voeg de knoflook en de gember toe. Laat 2 minuten meebakken.
- 4.** Voeg het potje groene Thaise curry toe en meng alles goed. Overgiet met de kokosmelk en laat onder deksel $\pm$ 20 minuten zachtjes garen.
- 5.** Voeg op het einde de prinsessenboontjes toe.
- 6.** Werk af met basilicum en Spaanse peper.