



Snelle spicy chicken curry



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

600 gram kipfilets (in reepjes gesneden)

1 theelepel gemberpoeder

1 theelepel kurkumapoeder

1/2 theelepel cayennepeper

1 theelepel venkelzaadjes

1 kaneelstokje

1/2 theelepel zwarte peperbolletjes

3 eetlepels plantaardige olie

1 theelepel mosterdzaadjes

1 theelepel kerriepoeder

1 ui (in ringen)

zout

2 tomaten (in stukjes)

1 bosje verse koriander

Bereidingswijze

- 1.** Meng de kip met het gemberpoeder, de kurkuma en de cayennepeper. Laat 20 minuten staan. Wrijf in een vijzel (of koffiemolen) de venkelzaadjes, het kaneelstokje en de peperbolletjes fijn.
- 2.** Verhit de olie in een wok. Voeg de mosterdzaadjes toe en laat ze tien seconden bakken. Voeg de specerijen uit de vijzel met het kerriepoeder toe en laat 1 minuut bakken.
- 3.** Voeg de ui toe en laat 8 minuten fruiten, onder voortdurend roeren.
- 4.** Voeg nu de kip toe en roerbak gedurende 10 minuten. Breng op smaak met zout.
- 5.** Voeg de tomaten toe en roer goed. Laat nog 4 à 5 minuten garen.
- 6.** Garneer met de koriander en serveer meteen.