

Recept van [Uit de keuken van Levine](#)

<http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com/>

Regelmatig neem ik een kijkje op de site [Food52](#). Leuke site, veel recepten en je kunt meedoen aan 'contests' met iedere keer een ander thema. Onderstaand recept was een inzending van het thema ['Your Best Dirt Cheap Dinner'](#). Ik heb er zelf nog roerbakgroenten bij verzonnen.

Snelle kip met kerrie

- 2 eetlepels zonnebloem- of arachideolie
- 2 teentjes knoflook, gesnipperd
- 1 grote ui, gesnipperd
- 2½ theelepel kerriepoeder
- 2 theelepels gemalen komijn/djinten
- paar draaien uit de molen chilipeper
- 1 theelepel gemalen kurkuma
- 1½ theelepel tomatenpuree
- 400 gram kipfilet, in blokjes
- 400 gram (Thaise) roerbakgroenten
- 1 blikje kokosmelk
- zout en versgemalen peper
- verse koriander, fijn gehakt

Verhit een wok tot gloeiend heet, voeg de olie toe en laat ook heet worden. Bak de ui op middelhoog vuur in ± 6 minuten glazig, voeg de knoflook toe en bak 1 minuut mee.

Voeg 1 theelepel kerriepoeder, komijn, chilipeper, kurkuma en wat zout toe en bak even mee. Voeg de tomatenpuree toe en schep alles om.

Schep de kipfilet in een schaaltje (of diepvrieszakje) om met de resterende kerriepoeder, zout en versgemalen peper om.

Voeg de kipfilet toe aan het mengsel in de wok en roerbak mee tot de kip bijna gaar is. Voeg vervolgens de groenten toe en roerbak ook even mee. Voeg de kokosmelk toe en laat het geheel ± 5 minuten sudderen.

Bestrooi voor het opdienen met koriander. Serveer er witte rijst bij.

Overnemen voor niet-commerciële websites mag (tekst), mits met bronvermelding en plaatsing van een link naar het betreffende artikel op mijn weblog. Foto's mogen niet overgenomen worden. Commerciële websites dienen vooraf contact met mij op te nemen (uitdekeukenvanarden@mac.com)