

Kip kerrie met zoete puntpaprika en sperziebonen



25 minuten



1 persoon



VOEDINGSWAARDE

Energie	640 Kcal
Koolhydraten	32.3 g
Eiwitten	45.5 g
Vet	31.2 g
Vezels	24.6 g

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 50 g PS. risoni
- 100 g kipfilet
- 1 zoete puntpaprika
- 100 g sperziebonen
- 100 ml kokosmelk
- ¼ ui
- ½ teentje knoflook
- ½ bosui
- ½ el kokosolie
- 1 el kerriepoeder
- Peper
- Zout

BEREIDINGSWIJZE

Bereid de risoni volgens de aanwijzingen op de verpakking. Stoom of kook de sperziebonen in circa 12 minuten beetgaar. Snijd ondertussen de puntpaprika en kipfilet in stukjes en de bosui in ringen. Snipper de ui en pers de knoflook. Verhit de kokosolie in een pan en fruit de knoflook en de ui circa 2 minuten. Voeg de kipfilet toe en bak goudbruin. Breng op smaak met peper en zout. Doe daarna de puntpaprika erbij en bak nog 3-4 minuten mee. Voeg de kokosmelk en de kerrie toe en roer goed door. Laat nog 2 minuten op laag vuur sudderen. Serveer met de risoni en de sperziebonen en garneer met de bosui.

TIP: HOUD JE VAN IETS ZOETER? VOEG DAN DE TEGELIJK MET DE KOKOSMELK EEN HALF HANDJE ROZIJNEN TOE EN LAAT ZE EEN BEETJE ZACHT WORDEN.