

Indiase kip met paprika, sperzieboontjes en zilvervliesrijst Voor 2 personen

Bereidingstijd: 30 minuten

Ingrediënten:

- 1 kopje zilvervliesrijst (140 gram)
- 1 kleine ui
- 1 el roomboter
- 250 gram kippendijfilet OF voor vegetarische variant 250 gram kikkererwten
- 1 rode paprika
- 1 el verse gember
- 2 tl geelwortel (kurkuma)
- 1 el garam masala
- 1 teentje knoflook (uitgeperste)
- 250 ml kokosmelk
- 200 gram sperzieboontjes
- 1 kopje erwtjes
- snufje peper en (jozo)zout
- chilipoeder en een handje verse koriander

Bereidingswijze:

Kook de zilvervliesrijst zoals aangegeven op de verpakking. Snipper de ui en fruit deze zachtjes aan in de pan met wat roomboter totdat ze glazig worden. Snijd de kipfilet in stukjes en bak deze mee. Snijd de paprika in kleine blokjes. Snijd de gember in kleine stukjes.

Voeg geelwortel toe en roer het geheel goed door. Voeg de paprika toe en roer door. Voeg vervolgens de garam masala, uitgeperste knoflook en verse gember toe. Schep even goed om en schenk de kokosmelk erbij. Laat even sudderen. Haal de puntjes van de sperziebonen en voeg deze toe samen met de doperwtjes. Laat het nog 6 minuten sudderen.

Houd je van pittig? Voeg dan wat chilipoeder en extra peper toe. Serveer met zilvervliesrijst en strooi over de kip eventueel wat verse koriander.

TIP – Liever vegetarisch? Vervang de kip door kikkererwten. Spoel ze goed af in een vergiet en voeg ze toe aan de pan na de paprika, garam masala, knoflook en gember.