

Chinese-koolcurry met vegetarische kip stukjes

- 1 ui gesnipperd
- 1 eetlepel korianderpoeder (ketoembar)
- 1 theelepel kurkuma
- 2 teentjes knoflook fijngehakt
- ½ Chinese kool in stukjes
- 4 champignons in stukjes
- 1 zoete aardappel in kleine stukjes
- 2 a 3 eetlepels 'Indian Madras Curry Paste' van Geo Organics
- ½ blik kokosmelk
- ½ limoen (sap)
- bosje koriander (gehakt)
- 200g vegetarische kip stukjes
- 1 eetlepel olijfolie

BEREIDEN

Verhit de olie, fruit de ui en bak de zoete aardappel een paar minuten mee.

Voeg de koriander, kurkuma toe en roerbak 1 minuut.

Voeg kool, de knoflook en de champignons toe en roerbak circa 8 minuten, tot de kool geslonken is.

Bak ondertussen de kipstukjes en voeg ze aan het geheel toe.

Voeg de currypasta en kokosmelk toe en kook in 7 minuten in op een hoge stand.

Giet het limoensap erbij en roer erdoor.

Bestrooi de curry met de koriander

Voor erbij: basmatirijst