

Kerriekip saus

Benodigheden :

2 kipfilet's,
3 uien,
3 teentjes knoflook,
1 eetlepel sambal,
2 eetlepels kerrie,
1 theelepel trassi,
1 theelepel djahe,
1 theelepel koriander,
100 gram bloem,
90 gram boter,
1 dl kippebouillon,
125 gram champignons,
1 courgette,
1 prei,
1 kleine winterwortel,
1/2 rode en 1/2 groene paprika
1 blikje bambboshoots,
peper en zout.



Bereidingswijze:

Snijd de kipfilet's in blokjes en peper en zout ze. Bak dit in korte tijd gaar en zet opzij.

Snijd de uien en knoflook fijn en fruit op een laag vuur dit met de trassi, sambal, djahe, kerrie poeder en ketoembar.

Snijd ondertussen de champignons, winterwortel, prei, paprika's en courgettes.

Voeg als de uien en kruiden gaar zijn de bloem toe en roer tot je een balletje krijgt.

Voeg dan langzaam al blijvend roerend de kippenbouillon in kleine hoeveelheden toe tot je een dikke saus krijgt.

Voeg hierbij de kippenblokjes toe.

Alle fijngesneden groenten even wokken (de harde groente zoals de wortel en bambooshoots eerst) en daarna toevoegen aan de saus.

Even proeven en indien nodig wat op smaak maken met wat kerrie, knoflookpoeder en zout.

Rijst erbij koken en eet smakelijk. Je kunt voor de variatie wat ananas schijven met wat bloem aanbakken in de koekenpan en erbij serveren.