



Ingrediënten

1250	g	Kipfilet
5	st	paprika's
5	st	lente-uitjes
3	st	wortel
500	g	Peulen of suikersnaps
5	el	Sesamolie - of koolzaadolie
5 - 10	el	rode currypasta
2000	ml	Kokosmelk
100	ml	lichte sojasaus
½	bos	Koriander

MeP

- Maak het vlees schoon en snijd het in brunoise
- Paprika in juliennes
- Lente-uitjes in ringen
- wortels in plakjes
- Halveer de peultjes diagonaal
- Zorg voor sesamolie
- Bereid rode currypasta voor
- Open kokosmelk/room
- Zet sojasaus klaar
- Hak koriander klein

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een grote pan en fruit de rode currypasta kort, blus met kokosmelk
2. Voeg de kipfilet toe en laat 5 minuten koken
3. Voeg de juliennepaprika, lente-uitjes, wortels en peultjes toe en laat nog 5 minuten sudderen