

Kerriekip met rijst

Ingrediënten voor 4 pers

350 gr. rijst
1 braadkip (± 1200 gr.)
2 eetl olie
2 eetl, boter of margarine
1 ui, gesnipperd
½ à 1 eetl. kerrie
1 eetl. bloem
½ ltr. Kippenbouillon (tabl.)
1 teentje knoflook
20gr. santen (of kokosmelk)
Sap van ½ citroen
2theel. honing
1 eetl. room

Bereiding

- Verdeel de kip in vieren en bak de stukken aan alle kanten bruin,
- Neem ze uit de pan,
- Voeg de boter toe en fruit de gesnipperde ui ze tot deze transparant is,
- Strooi er de kerrie bij en laat deze 2 à 3 min. mee fruiten terwijl je blijft roeren,
- Voeg de bloem toe en laat 1 min. fruiten,
- Giet de bouillon erbij, pers het knoflook teentje erboven uit en laat 5 min koken,
- Leg de kip terug in de pan en laat met afgesloten deksel, heel zachtjes gaar sudderen in ± 30 min,
- Neem de kip uit de saus en laat beiden afzonderlijk afkoelen,

Als je de kip wilt gaan eten, kook dan pas de rijst of ook vooraf als je dat makkelijker vindt. Intussen kan je dan de saus opwarmen en roer er dan de santen, de citroensap, de honing en de room bij als het bijna warm is. Warm de kip in de saus op.

Bewaarconditie: : De kip en de rijst in aparte Zip-Lockzakjes en de dunne saus in een bakje

