

PEPERKIP uit Sri Lanka

De voorbereiding het marineren:

500 Gr . Kipfilet in kleine blokjes
2 TL. vers gemalen zwarte peper
½ TL . kerriepoeder
1 EL. Lichte sojasaus (b.v. ABC soja te koop in de supermarkt)
1 EL. Heldere azijn
(en laat de kipblokjes minimaal 1 uur marineren)

Snij en zet klaar

1 Grote Ui in Ringen (zet klaar voor het bakken)

De Currypasta

Rasp (microrasp) of wrijf in een vijzel het volgende en zet klaar
4 Tenen knoflook
2 cm gemberwortel
1 stengel citroengras (mag ook gemalen uit een potje dan 2x theelepels)

Ook nodig:

Olie om te bakken bv arachide olie, rijst olie of sojaolie (geen olijf olie of margarine)

Nu gaan we Bakken:

Bak de gemarineerde kipstukjes lekker bruin en gaar.
Haal na het bakken de kip uit de wok en leg ze afgedekt in een schaalpje.

Bak de Uienringen in de achtergebleven olie of voeg nog wat toe.
Voeg na het bakken wat kerriepoeder toe of 6 kerrieblaadjes (indien voorradig natuurlijk)
en bak deze heel even mee.
Voeg nu de currypasta erbij en bak deze 1 minuut mee.
Voeg de kip weer bij het geheel.
Voeg vervolgens een blikje kokosmelk (400ml) erbij en laat het een klein kwartiertje licht sudderen
tot het inkookt.
Nog even proeven en naar smaak evt. kerrie poeder of gemalen zwart peper toevoegen.

Serveer het met Basmati rijst en boontjes of peultjes en garneer het met lente-uitjes
Eetsmakelijk.!