



KOKEN MET EEN BUDGET

Kip met kokos en rode peper

HOOFDGERECHT

🕒 40 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 40 g kokosrasp
- 🛒 4 drumsticks
- 🛒 1½ el arachideolie
- 🛒 1 rode ui (gesnipperd)
- 🛒 1 rode peper (in ringetjes, zonder zaadjes)
- 🛒 1 teentje knoflook (fijnggehakt)
- 🛒 100 ml kokosmelk

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de kokos lichtbruin in een droge, hete koekenpan en laat afkoelen.
2. Bestrooi de kip met zout en peper.
3. Verhit de olie en fruit hierin de ui, rode peper en knoflook 2-3 minuten.
4. Voeg de kip toe en bak deze rondom lichtbruin.
5. Giet de kokosmelk erbij en stoof zachtjes circa 20 minuten tot de kip gaar is.
6. Schep het stoofvocht regelmatig over de kip.
7. Bestrooi de kip met de geraspte kokos.

TIP 1: Lekker met rijst en broccoli.

TIP 2: Vervang de drumsticks door 4 kipkarbonades. Voeg 1 prei, in smalle ringen, toe aan de uien.

Bron: boodschappen.nl

