



Kipcurry met paprika en naan

2 PERSONEN

 50 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  ½ rode paprika
-  ½ groene paprika
-  ½ gele paprika
-  ½ el zonnebloemolie
-  0.5 portie basisrecept kipcurry
-  150 g basmatirijst
-  2 naan
-  ¼ bakje platte peterselie

voor de kipcurry

-  1¼ cm verse gember
-  1 teentje knoflook
-  ½ citroen
-  3 kipdijfilets
-  100 ml Griekse yoghurt (10% vet)
-  1 el garam masala
-  1 kleine ui
-  1 el zonnebloemolie
-  1 el tomatenpuree
-  1 pakje gezeefde tomaat (à 250 g)

MATERIAAL: fijne rasp, hapjespan

ZO MAAK JE HET

1. Schil en rasp de gember fijn.
2. Snijd de knoflook fijn. Pers de citroen uit.
3. Snijd de kip in blokjes van ca. 3 cm.
4. Meng de gember, knoflook, citroensap, kip, yoghurt en garam masala in een kom door elkaar.
5. Breng op smaak met peper en zout.
6. Snipper de ui.
7. Verhit de olie in een hapjespan en fruit de ui op een middelhoge stand.
8. Voeg de tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee.
9. Voeg de gemarineerde kip toe en bak rondom aan.
10. Schenk de gezeefde tomaten erbij en stoof de kip in 15 minuten met de deksel schuin op de pan gaar.
11. Breng op smaak met peper en zout.
12. Snijd de paprika's in reepjes.
13. Verhit de olie in een hapjespan en bak de paprika 1 minuut op de middelhoge stand.
14. Voeg de kipcurry toe en verwarm 10 minuten.
15. Roer regelmatig door.
16. Kook intussen de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar.
17. Verwarm de naan volgens de aanwijzingen op de verpakking.
18. Snijd de peterselie fijn.
19. Verdeel de rijst over diepe borden, schep de curry erbij.
20. Drizzle de yoghurt over de curry en garneer met de peterselie.
21. Serveer de curry met de naan.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

