

KIP KERRIE MET RIJST EN SHANGHAI-PAKSOI

2 personen / 578 kcal per portie

Ingrediënten:

- 140 gram zilvervliesrijst
- 2 middelgrote uien
- 1 eetlepel olie
- 225 gram kiphaasjes
- 1 eetlepel bloem
- 1 theelepel kerriepoeder
- 100 ml kokosmelk
- ½ kippenbouillontablet
- 100 ml water
- 2 struiken Shanghai paksoi (of 1 struik paksoi)
- ½ eetlepel wit sesamzaad
- 1 teen knoflook
- rode peper(pasta)
- peper en zout

Bereiding:

Snijd de uien in halve ringen. Snijd de knoflook fijn. Snijd de paksoi in repen van 2 cm. Rooster het sesamzaad al omscheppend 2 minuten in een koekenpan zonder olie of boter, laat afkoelen op een keukenpapiertje. Verhit een ½ eetlepel olie in een braadpan en bak de kiphaasjes op hoog vuur rondom bruin. Zet het vuur laag, voeg de ui en eventueel wat rode peper(pasta) toe en bak 2 minuten. Voeg de bloem, kerriepoeder en eventueel zout toe. Roer goed en laat op laag vuur 3 minuten garen. Voeg al roerend de kokosmelk, bouillontablet en het water toe en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat zonder deksel 10 minuten zachtjes koken. Kook ondertussen de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit een ½ eetlepel olie in een wok. Fruit de knoflook voor 1 minuut. Voeg de paksoi toe en roerbak 2 minuten. Breng eventueel op smaak met peper en zout. Serveer de rijst met de kipkerrie en de paksoi. Bestrooi het gerecht met de sesamzaadjes.

