

Kip kerrie spitskool

Wat heb je nodig

200 gram kipfilet
1 kleine spitskool
1 teentje knoflook
1 eetlepel kerriepoeder
1 bouillontablet

1 ui
200 ml water
200 ml kokosmelk
1 eetlepel bloem
2 eetlepels olie



Snijd de spitskool in de lengte doormidden en spoel hem af.
Snijd de harde stronk eruit.
Snijd de spitskool in dunne reepjes.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.



Pel het teentje knoflook.
Snijd de knoflook in kleine stukjes.
Snijd de kipfilet in blokjes.



Doe 1 eetlepel olie in de braadpan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Doe de kipfilet in de braadpan als de olie warm is.
Bak de kipfilet al omscheppend 4 minuten.



Doe de ui en de knoflook bij de kipfilet in de braadpan.
Doe de kerriepoeder erbij.
Doe de bloem er ook bij.



Roer alles goed door elkaar.
Bak het al omscheppend 3 minuten.
Schenk de kokosmelk erbij.



Verkruimel de bouillontablet en doe hem in de pan.
Schenk al roerende het water erbij.
Breng het al roerend aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand en laat het 10 minuten koken.



Doe 1 eetlepel olie in de wok en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de hoogste stand.
Doe de spitskool in de wok en roerbak ze 5 minuten.
In plaats van spitskool kun je ook paksoi nemen.