

Spitskool kip kerrieschotel

Wat heb je nodig

500 gram aardappelen
200 gram kipfilet
1 spitskool
100 ml kokosmelk
1 theelepel kerrie
3 mespuntjes zout
Boter om in te vetten

1 eetlepel olie
200 ml water
1 ui
10 gram boter
50 ml melk
1 snufje peper



Snijd de kool doormidden en spoel af onder de kraan.
Snijd de harde stronk eruit en snijd de kool in dunne reepjes.
Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en was ze.



Doe de aardappelen in een pan met water en 1 mespuntje zout.
Breng ze aan de kook en kook ze 20 minuten.
Doe de spitskool in een pan met 200 ml water en 1 mespuntje zout.
Breng ze aan de kook en kook ze 10 minuten.



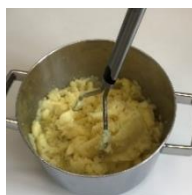
Pel de ui en snijd hem in stukjes.
Snijd de kipfilet in blokjes en leg ze op een bord.
Strooi de kerrie, de peper en 1 mespuntje zout op de kipfilet.



Giet de spitskool af in een vergiet en laat het even uitlekken.
Doe de olie in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.



Doe de ui in de koekenpan, als de olie warm is.
Bak de ui al omscheppend 2 minuten.
Doe de kipfilet erbij en bak dit al omscheppend 7 minuten.



Vet een ovenschaal in en zet de oven op 200 graden.
Schenk de kokosmelk bij de kipfilet in de koekenpan.
Warm het nog 5 minuten mee.
Giet de aardappelen af en maak puree met de melk en de boter.



Doe het kimpensel in de ovenschaal.
Leg de kool er bovenop en daarop de aardappelpuree.
Zet de ovenschaal in de oven en bak in 30 minuten gaar.