Bloemkool curry

Wat heb je nodig

400 gram bloemkool
200 gram kipfilet
1 cm gember
3 eetlepels rode curry pasta
200 ml kokosmelk
6 takjes peterselie

Maak de bloemkool schoon en was ze.
Verdeel de bloemkool in kleine roosjes.
Schil de gember.
Snijd de gember in kleine stukjes.

Was de peterselie en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de peterselie in kleine stukjes.
Snijd de kipfilet in blokjes.

Doe de bloemkool en 100 ml water in een pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Laat de bloemkool 5 minuten koken.

Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden, op de middelste stand.
Doe de kipfilet in de pan en bak het 5 minuten.
Zet de kookplaat op de laagste stand en schep de kip af en toe om.

Zet de kookplaat van de bloemkool uit.
Giet de bloemkool af in een vergiet.
Laat de bloemkool goed uitlekken.

Doe de curry bij de kip in de hapjespan.
Schenk de kokosmelk erbij.
Doe de gember er ook bij.

Roer alles goed door elkaar.
Doe de bloemkool erbij en meng het door elkaar.
Verwarm het nog 5 minuten
Strooi de peterselie erover.