

Curry krieltjes

Wat heb je nodig

200 gram krieltjes (geschrapt)

250 gram sperziebonen

200 gram kipfilet

3 eetlepels rode currypasta (Koh Thai)

1 ui

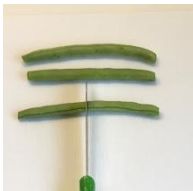
165 ml kokosmelk

1 eetlepel olie

100 ml water



Doe de krieltjes en het water in een pan.
Zet de pan op de kookplaat, middelste stand.
Als het kookt, 10 minuten laten koken.
Giet de krieltjes af in een vergiet en laat ze afkoelen.



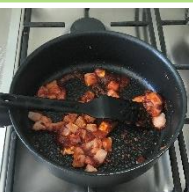
Snijd de uiteinden van de sperziebonen.
Snijd ze doormidden.
Was de sperziebonen in een teiltje.
Laat ze uitlekken in een vergiet.



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Snijd de kipfilet in blokjes.



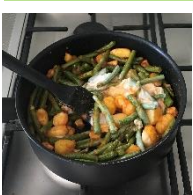
Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Doe de currypasta in de hapjespan.
Bak de currypasta al omscheppend 1 minuut.



Doe de kipfilet in de hapjespan.
Bak de kipfilet al omscheppend 3 minuten.
Doe de krieltjes en de ui ook in de hapjespan.



Doe de sperziebonen erbij.
Bak al omscheppend 3 minuten.
Giet de kokosmelk erbij.



Roer alles door elkaar en breng het aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het 25 minuten zachtjes koken met deksel op de pan.
Lekker met rijst.