

Thaise curry spitskool

Wat heb je nodig

150 gram kipfilet
400 gram spitskool
1 rode paprika
1 rode ui
150 gram taugé

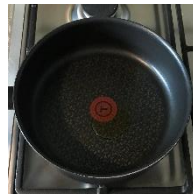
200 ml kokosmelk
50 ml water
3 eetlepels Thaise currypasta
1 eetlepel olie



Was de paprika en snijd hem door de helft.
Haal de zaden eruit.
Snijd de paprika in dunne reepjes.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.



Haal de lelijke bladeren van de kool af.
Snijd de kool in de lengte doormidden (1 helft gebruik je niet).
Snijd de halve kool in dunne repen.
Snijd de kipfilet in blokjes.



Was de taugé in een zeef en laat het uitlekken.
Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Laat de olie warm worden.



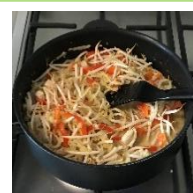
Doe de kipfilet in de hapjespan.
Bak de kip al omscheppend 4 minuten.
Doe de ui en de paprika erbij.
Roer het door elkaar.



Bak al omscheppend 2 minuten.
Doe de kool er ook bij.
Roer alles door elkaar.
Bak het al omscheppend 3 minuten.



Doe de currypasta in de pan,
Schenk het water erbij.
Doe de kokosmelk er ook bij.



Breng het aan de kook en zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het 10 minuten zachtjes koken.
Doe de taugé erbij en roer het door elkaar.
Geef hier gekookte rijst bij.