

# Kip rode curry

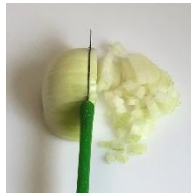
## Wat heb je nodig

150 gram kipfilet  
250 gram champignons  
½ rode paprika  
125 gram peultjes (schoongemaakt)  
1 kleine ui

100 gram yoghurt  
2 eetlepels rode curry  
25 gram cashewnoten  
1 eetlepel olie



Zet een lege koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.  
Doe de cashewnoten in de koekenpan.  
Bak ze al omscheppend ongeveer 4 minuten.  
Zet de kookplaat uit en laat de cashewnoten afkoelen op een bordje.



Was de halve paprika en haal de zaden eruit.  
Snijd de paprika in stukjes.  
Pel de ui en snijd de uiteinden eraf.  
Snijd de ui in kleine stukjes.



Maak de champignons schoon.  
Haal de steeltjes van de champignons af.  
Snijd de champignons in stukjes.  
Snijd de kipfilet in stukjes.



Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.  
Laat de olie warm worden op de middelste stand.  
Doe de ui in de hapjespan en bak ze al omscheppend 2 minuten.  
Doe de kip erbij en bak al omscheppend 3 minuten.



Doe de curry in de hapjespan.  
Roer het goed door elkaar.  
Bak het al omscheppend 1 minuut.



Doe de peultjes in de hapjespan.  
Doe de champignons en de paprika er ook bij.  
Bak het al omscheppend 3 minuten.  
Zet de kookplaat op de laagste stand.



Doe de yoghurt ook in de hapjespan.  
Roer alles door elkaar.  
Doe het deksel erop en laat het 10 minuten zachtjes koken.  
Strooi de cashewnoten erover en eet er rijst bij.