

Kip Curaçao

Wat heb je nodig

200 gram kipfilet

1 ui

1 banaan

2 ananasringen + 1 eetlepel sap (blik)

1 mandarijn of ½ blikje (uitgelekt)

250 ml bouillon (½ tablet)

1 eetlepel bloem

1 theelepel kerriepoeder

1 snufje zout

1 snufje peper



Pel de ui en snijd de uiteinden eraf.

Snijd de ui in kleine stukjes.

Doe 1 eetlepel ananassap in een schaalje.

Snijd de ananasringen in kleine stukjes.



Pel de mandarijn en verdeel hem in partjes.

Snijd de partjes in kleine stukjes.

Als je een ½ blikje neemt, laat je de mandarijntjes even uitlekken.

Snijd de kipfilet in kleine stukjes en leg ze op een bord.



Strooi er peper en zout op.

Strooi de bloem er ook op en meng alles door elkaar.

Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.

Zet de kookplaat op de middelste stand.



Als de olie uitloopt, de ui in de hapjespan doen.

Bak de ui al omscheppend 3 minuten.

Doe de kipfilet bij de ui in de hapjespan.

Bak al omscheppend 5 minuten.



Strooi de kerrie over de kip en roer het door elkaar.

Bak al omscheppend nog 1 minuut.

Schenk de bouillon langzaam in de pan.

Blijf roeren terwijl je schenkt.



Breng het al roerend aan de kook.

Zet de kookplaat op de laagste stand.

Laat het 10 minuten zachtjes koken.

Doe de ananas en het sap erbij en laat het 5 minuten zachtjes koken.



Pel de banaan en snijd hem in plakjes.

Doe de banaan er ook bij en roer alles voorzichtig door elkaar.

Warm het nog 2 minuten mee.

Geef hier gekookte rijst bij.