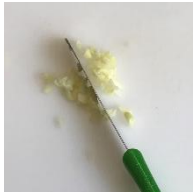


Broodje kip kerrie

Wat heb je nodig

400 gram kipfilet
1 ui
2 teentjes knoflook
1 eetlepel tomatenpuree
2 eetlepels Surinaamse masala
½ bouillontablet

1 snufje zwarte peper
100 ml water (heet)
4 Surinaamse broodjes
1 eetlepel olie
zoetzure komkommer ([zie recept](#))
sambal naar smaak



Pel de teentjes knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de knoflook in kleine stukjes.
Pel de ui en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de ui in kleine stukjes.



Snijd de kipfilet in de lengte door de helft.
Snijd iedere helft in repen.
Doe de olie in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.



Doe de ui en de knoflook in de koekenpan, als de olie heet is.
Bak al omscheppend 2 minuten.
Verkruimel de bouillontablet boven de ui en knoflook.
Strooi de peper erover.



Doe de tomatenpuree er ook bij.
Roer alles door elkaar.
Bak het al roerend 1 minuut.



Doe de kip ook in de koekenpan.
Doe de kerrie erbij.
Meng alles goed door elkaar.
Bak het al omscheppend 5 minuten.



Zet de kookplaat op de laagste stand.
Schenk het hete water erbij.
Leg een deksel schuin op de pan.
Laat het 20 minute zachtjes pruttelen, regelmatig roeren.



Leg een broodje op de snijplank en snijd het in de lengte doormidden.
Doe dit met alle broodjes.
Beleg het broodje zoals je het zelf lekker vindt.
Geef de zoetzure komkommer en de sambal erbij.