



# Razendsnelle Thaise rode curry

## Nodig

1,5 kopje basmati rijst  
Wok- of arachideolie  
2 kipfilets  
Groenten, tip: groentemix  
3 tenen knoflook  
1 duim gember  
200 ml kokosmelk  
1/2 van de rode currypasta  
Kippenkruiden  
Een eetlepel oestersaus  
Sap van een halve limoen

## Doen

- 1 Snijd de kipfilets in blokjes en kruid ze.
- 2 Zet je wokpan op een hoog vuur.
- 3 Snijd de knoflook en gember in fijne stukjes.
- 4 Giet twee eetlepels olie in de pan en voeg er de gekruide stukjes kip bij.
- 5 Voeg 1,5 kopje rijst en 3 kopjes water samen in een pannetje en laat zo lang koken als de verpakking aangeeft.
- 6 Wanneer de stukjes kip gaar zijn, kun je de knoflook en gember bijvoegen. Wok kort mee.
- 7 Voeg de groenten erbij en wok twee minuten mee.
- 8 Dan de kokosmelk en de rode curry bij de kip en groenten. Samen met de oestersaus en het limoensap. Laat het geheel even sudderen op een laag vuurtje.
- 9 Serveer en garneer eventueel met kruiden naar wens.



[www.bonapetit.nu](http://www.bonapetit.nu)