

Authentic green curry



Ingrediënten voor 10 couverts

- 1,5 kg Kippendij of kipfilet in blokjes gesneden
- 500 g Kumar's Green Curry
- 50 g Plantaardige olie

Bereidingswijze

- Bak de kipblokjes in de olie rondom bruin.
- Voeg de Green Curry toe.
- Laat het geheel met deksel zachtjes sudderen op laag vuur (circa 15 min).

Tips

- Vervang de kipblokjes eens door vlees, vis of tofu.
- Voeg eventueel fijngesneden bosuitjes of Thaise basilicum (horapa) toe.
- Indien nodig wat water of kokosmelk toevoegen.

