

## Curry met kip en groene groente (2 personen)

2 ons sperzieboontjes  
2 ons suikersnaps  
150 gram couscous  
250 gram kippendijfilets  
1 pakje fair trade thaise rode curry  
150 ml kokosmelk  
250 ml groentebouillon  
olie

Om te garneren:  
wat munt  
20 gram gehakte gezouten amandelen  
2 eetlepels yoghurt



Haal de puntjes van de sperzieboontjes en suikersnaps.  
Snij de kip in blokjes.  
Wok de sperzieboontjes, suikersnaps en kip in de olie, 5 minuten.  
Maak intussen de groentebouillon.  
Doe de kokosmelk en de rode curry bij het kipmengsel, roer goed door en laat dit 8 à 10 minuutjes pruttelen.  
De couscous bij de bouillon doen en ongeveer 6 minuten laten staan, afgedekt.  
Amandelen en munt grof hakken.  
Doe de couscous op het bord met de kipcurry en garneer met de amandelen, munt en de yoghurt.  
Eet smakelijk!

Bron: Hellofresh



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)