

Thaise Rode Curry uit de Wok

(voor 2 personen)

Ingrediënten

Voor de kipmarinade:

- 2 kipfilets, in blokjes
- 1 eetlepel vissaus
- 15 g knoflook, geschild
- 15 g gember, geschild
- 1 kleine rode peper, geschoond
- 1 eetlepel arachideolie

Overige ingrediënten:

- 2 eetlepels arachideolie (extra om te wokken)
- 6 limoenblaadjes óf rasp van 1 limoen
- ½ stengel citroengras
- 1 eetlepel gembersiroop
- 3 eetlepels rode currypasta
- 300 ml kokosmelk
- Zout naar smaak
- ½ eetlepel verse koriander, fijngehakt

Groenten (samen ca. 300 g):

- ½ paprika
- 75 g champignons
- ¼ prei
- ¼ courgette (zonder zaadlijsten)
- ½ ui

Benodigdheden

- Demeyere Apollo 7 wokpan
- Wokspatel

Bereidingswijze

1. Kip marineren

Begin met het marineren van de kip. Hak de knoflook, gember en rode peper fijn en meng dit met de kipblokjes, vissaus en 1 eetlepel arachideolie. Laat de kip minimaal 30 minuten marineren, maar het is nog beter als je dit de dag ervoor doet, zodat de smaken goed in de kip trekken.

2. Groenten voorbereiden

Terwijl de kip aan het marineren is, kun je de groenten voorbereiden. Was de paprika, prei, courgette, ui en champignons goed en snijd ze in grove stukken. Dit zorgt voor een mooie bite in je gerecht en een gevarieerde structuur.

3. Wokken van de groenten

Verhit de Demeyere Apollo 7 wokpan op ongeveer 80% van het vermogen. Gebruik de waterpareltest om te controleren of de wok op de juiste temperatuur is: druppel wat water in de wok en kijk of het meteen parelt. Voeg een beetje arachideolie toe en laat deze goed rondgaan in de pan. Zet het vermogen iets lager en voeg de groenten toe. Wok de groenten met de wokspatel tot ze beetgaar zijn. Haal de groenten uit de pan en zet ze apart.

4. Kip wokken

Voeg de gemarineerde kip toe aan de hete Demeyere Apollo 7 wokpan. Laat de kip even liggen, zodat hij loskomt van de bodem van de pan. Gebruik daarna de wokspatel om de kip om te scheppen tot deze lichtbruin kleurt en mooi gegaard is.

5. Samenvoegen en afmaken

Voeg de gewokte groenten weer terug in de wokpan. Blus af met de kokosmelk en voeg de gembersiroop, currypasta, limoenrasp of limoenblaadjes, citroengras, koriander en zout naar smaak toe. Laat het geheel nog zo'n 10 minuten zachtjes sudderen, zodat de smaken goed kunnen mengen en de saus iets kan indikken.

Serveertip

Serveer deze Thaise rode curry met geurige jasmijnrijst, pandanrijst, of een stukje versgebakken naan of roti.

Garneer eventueel met extra koriander en een partje limoen voor een frisse toets.

Eet smakelijk!