



Sugarsnaps met kerrie-kokos-kip en rijst (2 personen)



Zelf oogsten uit eigen mini-tuin

250 gr sugarsnaps

Overige ingrediënten

150 gr (zilvervlies)rijst
200 gr kipfilet
1 kleine ui
1 teentje knoflook
2 tl milde kerriepoeder
150 ml kokosmelk
1 rode paprika
Optioneel: koriander

Vorbereiding

Snijd de kip in stukjes.
Haal het kroontje en eventueel draadjes van de sugarsnaps.
Snipper de ui.
Hak de knoflook fijn.
Snij de paprika in stukjes.

Bereiding

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Verhit olie in een hapjespan en bak de kip rondom lichtbruin.
Voeg ui en knoflook toe en bak kort mee.
Voeg de kerriepoeder toe en laat kort meebakken.
Schenk de kokosmelk erbij en roer door.
Voeg de sugarsnaps en paprika toe en laat enkele minuten zachtjes meekoken. De sugarsnaps mogen nog wat bite houden
Proef en breng op smaak met zout en peper.

Serveer met rijst. Garneer eventueel met koriander.