

INGREDIËNTEN KIP BOMBAY

1	sjalotje in blokjes
1/3	kopje doperwten
1	mespuntje mosterd zaad
1	mespuntje garam masala
1	teentje knoflook
2el	verse slagroom
1	mespuntje kurkuma /koenjit
125gr	kipdijvlees
1dl	kokosmelk
1/2	rode paprika in reepjes
1	mespuntje sambal
1tl	kokosolie

INGREDIËNTEN ZILVERVLIESRIJST MET GROENTEN

1 kopje	zilvervliesrijst, ±110 gram
1	sjalotje in blokjes
1/2	blokje groentebouillon
2/3	kopje maïs uit blik, ±60 gram
1el	olijfolie
Half	bakje peterselie
1/2	wortel
	Peper uit de pepermolen

DINER

FoodChallenge

INDIASE “KIP BOMBAY” MET ZILVERVLIES RIJST

BEREIDINGSWIJZE KIP BOMBAY

- Bak de kippendijvlees in de kokosolie en bewaar een geelte van het braadvet voor de saus;
- In dit gedeelte braadvet het sjalotje fruiten, daarna de paprika meebakken en dan de kurkuma, garam masala, room, kokosmelk, plakjes knoflook, mosterdzaad en sambal toevoegen;
- Zachtjes tot de juiste dikte laten inkoken;
- Op smaak maken met peper en eventueel zout;
- Uitgelekte kippendijvlees toevoegen en doperwten erdoor scheppen.

BEREIDINGSWIJZE ZILVERVLIESRIJST MET GROENTEN

- Zilvervliesrijst koken volgens de verpakking;
- Wortel in kleine blokjes snijden (Brunoise);
- Wortel ± 5 minuten laten garen kokend water;
- Sjalotje in de kokosolie bakken en samen met de maïs opwarmen;
- De rijst en worteltjes erdoor scheppen;
- Op smaak maken met de peterselie, peper uit de molen en eventueel zout.