

# Just like 'kip curry' met rijst



## Ingrédients

- 2,4 kg Greenway filestukjes “just like chicken”
- 1 kg gele paprika fijngesneden
- 1 kg prei fijngesneden
- 1,6 kg broccoli roosjes
- 2 kg ananas stukjes
- 1 l water
- 2 l kokosmelk
- 60 g kerrie poeder
- 60 g groentebouillon poeder
- 100 g Maïzena roux voor witte sauzen
- 1 kg basmati rijst
- bakboter of olijfolie
- peper en zout
- 2 bussels lente-ui
- koriander voor de liefhebbers

## Méthode

1. Kook de rijst gaar volgens de instructies op de verpakking.

2. Bak de filetstukjes op middelhoog vuur krokant in vetstof en zet op zij.
3. Neem een wokpan of kookpot met deksel en doe er vetstof in. Voeg er de ananas, prei, broccoli roosjes en paprika aan toe en roerbak even. Voeg water en kokosmelk toe en breng verder op smaak met kerriepoeder en groentebouillon. Stoof de groentjes verder onder deksel aan tot ze beetbaar zijn.
4. Voeg de roux toe en roer tot de saus is ingedikt. Meng er tot slot de gebakken filetstukjes door en breng indien nodig op smaak met peper en zout.
5. Bestrooi de just like “kip kerrie” met fijngesneden lente-ui (en eventueel met de gehakte koriander) en serveer met de rijst.

## **Cette recette est de GREENWAY**

© ChefsproVeggie

[info@chefsproveggie.be](mailto:info@chefsproveggie.be)