

## KRUIDIGE INDIASE CURRY MET ZACHT GEGAARDE KIPPENHAASJES

### Ingrediënten (4 personen):

200 g basmatirijst  
2 tenen knoflook  
2 uien  
4 cm verse gember  
1 rode peper  
2 el arachideolie  
1 ½ tl curry madras  
4 tomaten  
200 g gedroogde rode splitlinzen  
500 ml water  
380 g kippenhaasjes  
350 g bloemkool- en broccoliroosjes  
500 ml kokosmelk  
1 bosje salade-ui



### Bereidingswijze:

*Breng een ruime pan water met zout aan de kook. Kook de rijst in 8 min. gaar. Giet af en laat met deksel op de pan staan tot gebruik.*

*Maak ondertussen de tenen knoflook schoon en snijd fijn. Maak de uien schoon en snijd in halve ringen. Schil en snijd de gember fijn. Snijd de steelaanzet van de rode peper, halveer in de lengte en verwijder de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees fijn.*

*Verhit de olie in een hapjespan en fruit de knoflook, ui, gember, rode peper en curry madras 3 min. op middelhoog vuur.*

*Was ondertussen de tomaten en halveer ze. Verwijder de zaadlijsten, voeg deze samen met de linzen en het hete water toe aan de hapjespan en breng op hoog vuur aan de kook. Laat 10 min. op middelhoog vuur koken met het deksel op de pan. Roer regelmatig.*

*Halveer ondertussen de kippenhaasjes en bestrooi met peper en zout.*



*Snijd de bloemkool en broccoliroosjes in gelijke kleinere roosjes. Voeg de kip, koolroosjes, kokosmelk, peper en eventueel zout toe aan de curry en laat in 10 min. garen met het deksel op de pan. Roer af en toe.*

*Snijd ondertussen de salade-ui in ringen en het tomatenvruchtvlees in kleine blokjes. Meng de tomatenblokjes door de curry. Schep de curry in diepe borden en bestrooi met de salade-ui. Serveer met de rijst.*