Kipcurry met ananas en citroenrijst

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

600 g kippendijen

zout

peper

½ ananas

1 sjalot

1 knoflookteen

1 chilipeper, rood

2 tl currypoeder, mild

kokosolie, om aan te braden

De kippendijen met zout en peper kruiden en goed met elkaar mengen.

De ananas schillen en in partjes snijden. De sjalotten en de knoflook schillen en fijn snijden. De chilipeper fijn snijden.

De kokosolie in de pan verhitten. De sjalot, de knoflook en de chili toevoegen en fruiten. De ananaspartjes en het currypoeder toevoegen en eveneens fruiten. De kip toevoegen.

350 g kokosmelk

1 el zetmeel

50 g cashewnoten

De kokosmelk met het zetmeel mengen en in de pan gieten. Alle ingrediënten aan de kook brengen en in de porseleinen vorm doen.

De cashewnoten roosteren, grof hakken en over de kipcurry verdelen.

250 g rijst

1 citroen

250 ml kippenbouillon

De citroenschil raspen. De rijst samen met de geraspte citroen en de kippenbouillon in de porseleinen vorm doen.

Beide porseleinen vormen naast elkaar op het rooster in de koude gaarruimte plaatsen. Garen.

Steaming 100 °C gedurende 30 Mins

zout

peper

De curry na het garen met zout en peper op smaak brengen en gedurende 5 minuten laten staan.

Accessoires

2 porseleinen vormen ⅓ GN, hoogte 65 mm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019