



Geef de

Pollepel

door aan:

Naam: Peter en Daniël

Recept: Kip kerrie (voor 4 personen)

Benodigdheden:

2 in blokjes gesneden kipfilet

3 tenen knoflook

1 grote ui.

1 blik champignon-cremesoep (alleen unox gebruiken)

1 grote boursin (knoflook/fijne tuinkruiden)

1 bakje of potje champignons.

1 pak rijst of pasta

Surinaamse kerriepoeder

Zout

Peper

Olijfolie

Zet een pan met water op voor de rijst of pasta.

Verhit een flinke sheut olijfolie in een bakpan of hapjespan.

Voeg hierbij ongeveer 3 theelepels kerrie. Bak de kerrie even aan en voeg dan de champignons toe. Na 5 minuten mag de kipfilet in blokjes erbij. Bak dit even aan en voeg dan de fijngehakte ui erbij.

Doe er een beetje zout en peper bij na smaak.

Bak dit geheel gaar in zo'n 12-15 minuten. Doe dan de fijngehakte knoflook erbij. (nu kan de rijst of pasta ook worden gekookt!).

Vervolgens de soep bij de rest in de pakpan doen. (vuur niet te hoog! en GEEN water toevoegen).

Als de mengsel warm is, de boursin er doorheen roeren.

Na ongeveer 5 min goed roeren is het geheel klaar. Ik persoonlijk vind het pittig lekker en doe er een theelepel rawit (groene peper sambal) door.

Eet smakelijk en geniet van dit overheerlijke recept. Reacties zijn welkom op

Email: phantmbox@hotmail.com

Ik geef de pollepel door aan: Sandra v.d. Laan