

Korma met kip en mango



 Bereiden in: Pan of wok

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 300 gr kipfilet
- 2 rode uien
- 250 gr peulen
- 150 gr kikkererwten (blik, uitgelekt)
- 10 gr koriander
- Van Fair Trade Original:
- 1 pakje Korma kruidenpasta
- 270 ml kokosmelk
- 400 gr pandanrijst
- 150 gr mango
- 1 el kokosolie

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

The image shows two white plates with a floral pattern around the edges, filled with a chicken and mango korma. The dish consists of bite-sized pieces of chicken, mango, chickpeas, and fresh green herbs, all served over a bed of white rice. The plates are set on a light-colored wooden surface. In the background, there are green and white checkered napkins and silverware.

Korma met kip en mango

Bereiding

- 1 Snijd de kip in dunne reepjes. Snijd op een andere snijplank en met een schoon mes de uien in parten. Snijd de mango in blokjes..
- 2 Blancheer de peulen kort zodat ze knapperig blijven en spoel ze goed koud onder de koude kraan om doorgaren te voorkomen.
- 3 Verhit een eetlepel kokosolie in een koekenpan en fruit de ui partjes tot ze glazig zien. Voeg de kruidenpasta toe en fruit dit even mee. Roer de kipstukjes door de pasta en giet de kokosmelk er op. Roer het geheel goed door en laat 20 minuten zacht pruttelen.
- 4 Kook de rijst zoals aangegeven op de verpakking.
- 5 Voeg na 20 minuten de peulen, kikkererwten en mango toe aan de korma pasta en warm nog even door.

Serveren

Schep de rijst op 4 borden en verdeel hierover de korma. Bestrooi met wat gehakte koriander. Maak er zelf naanbrood of een frisse komkommersalade bij!

image not found
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten