

# Thaise curry van kip

## Ingrediënten:

3 à 4 kipfilets in blokjes van 3 op 3 cm  
1 middelgrote ajuin  
20 g arachideolie  
150 g prinsessenboontjes in stukjes van 3 cm gesneden (diepvries of vers)  
100 g verse sojascheuten  
1 grote rode paprika in reepjes gesneden  
10 g bloem  
250 g kokosmelk  
1 à 2 koffielepels rode currypasta, naargelang u het pikant of mild wilt  
3 eetlepels vissaus  
1 koffielepel rietsuiker  
Peper en zout

## Bereiding:

Vierendeele de ui en voeg in de beker.  
Stel in: 4 sec / stand 5

Voeg de olie toe.  
Stel in: 100 °C / 2 min / snelheid 1

Plaats vlinder op het mes.  
Voeg de boontjes en rode paprika toe samen met een snuifje peper en zout.  
Stel in: Varoma / 7 min / stand 1 / linksom draaien

Bloem toevoegen  
Stel in: 3 sec / stand 2 / linksom draaien

Vervolg met blokjes kipfilet, Kokosmelk, vissaus, rode currypasta, 1 koffielepel rietsuiker en sojascheuten  
Stel in: Varoma / 10 à 13 min / stand 1 / linksom draaien

Controleer of de stukjes kip voldoende gaar zijn en stel eventueel de tijd bij.

Afsmaken met peper en zout indien nodig.

*Thx. Michèle.*

