

Kipcurry (Gang Gai)



Voor 6 personen

ca. 6 dl kokosmelk
600 - 800 g kipfilet (in reepjes gesneden)
2 tl vissaus
1 tl laospoeder (of verse galanga fijngesneden, of galangapuree)
2 el groene currypasta
5 limoenblaadjes
2 verse groene chilipepers (ontpit en fijngesneden)
100 g (Thaise) aubergine, in stukjes gesneden
10 Korianderblaadjes (als garnering)

Breng de kokosmelk in een wok aan de kook. Voeg de reepjes kip toe en laat ze ca. 5 minuten koken. Schep de kip met een schuimspaan uit de pan en zet even opzij. Voeg de vissaus, laos of galanga, currypasta, limoenblaadjes en chilipeper toe aan de kokosmelk. Laat ca. 20 minuten zachtjes 'pruttelen'. Voeg de kip er weer bij en laat nog een tweetal minuten mee koken. Verwijder eventueel de limoenblaadjes en garneer met korianderblaadjes.