

# INDIASE KIP MADRAS

Voor heerlijke Indiase Kip Madras heb je nodig:

- Een wok (tip: [de wokpan van Matero](#))
- Olijfolie
- 1 pak Kip Madras van Knorr
- 350 á 400 gram kipfilet
- 200 gram sperziebonen
- 250 gram champignons
- 125 gram crème fraîche
- 2 tomaten
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl gember (vers geraspt)
- 1 rode ui
- 1 tl zout

## Bereiding

1. Snij de kipfilet in blokjes en marineer die 10 minuten met de specerijenmix
2. Kook de sperziebonen in 12 á 15 minuten beetgaar
3. Kook de rijst met een theelepel zout in 8 á 10 minuten gaar en laat die 10 minuten staan
4. Giet een scheut olijfolie in een wok en bak de kip tot die wit kleurt
5. Voeg de rode ui, de knoflook en de gember toe en fruit die even aan, voeg eventueel nog wat olie toe
6. Voeg water en de sausmix toe en laat die even koken
7. Voeg de sperziebonen, de champignons en de in blokjes gesneden tomaten toe en laat die meeverwarmen
8. Voeg als laatste de crème fraîche toe en laat die 1 minuut meekoken
9. Serveer de rijst en de Kip Madras apart op een voorverwarmd bord

## Wijntips

Fleurie Domaine de la Presle, France  
Arrogant Frog Chardonnay Viognier, France  
Cruse Selection Merlot Pays d'Oc, France

Bon appétit!

