

Kerriesaus met kip



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 2 personen)

| | | |
|--------------------|--------------------------|-------------------|
| Groep | Hoofdgerechten met vlees | |
| Seizoen | Niet seizoengebonden | |
| Keuken | Nederlands | Lekker met |
| Beoordeling | Goed | |

Ingrediënten

| | |
|---------------|---------------------|
| 300 gram | Rijst |
| 1 pot | Champignons fijn |
| 125 ml | Slagroom |
| 500 ml | Water |
| 1 zakje | Kipkruiden |
| 1 pakje | Champignon roomsoep |
| 2 stuk | Kipfilet |
| 2 eetlepel(s) | Kerriepoeder |
| 1 stuk | Uien |

Voorbereiding

Knip de kipfilets in stukjes en kruid ze met de kipkruiden.
Fruit het uitje met de kerrie. Voeg 500 ml water en het pakje soep toe. Al roerend aan de kook brengen.
De kipfilet stukjes bakken en toevoegen aan de saus.

Bereiding

Champignons en room toevoegen aan de saus, de room niet mee laten koken.
De rijst koken en de saus en de rijst apart serveren.

Wist u dat ...

Lekker met (koude of warme) perziken en een komkommersalade.

De kipfilets kunnen ook heel worden gelaten en tevoren worden gemarineerd in ketjap en dan apart erbij serveren.