

## INGREDIËNTEN

250 g (2 builtjes) **Uncle Ben's®  
Basmatirijst**

1 doosje **Suzi Wan® kokosmelk**  
van 200 ml

600 g **kipfilets**,  
in reepjes gesneden

2 **uien**, fijngesneden

2 el **groene currypasta**

1 **courgette**, in plakjes

1 **prei**, in grove ringen

1 pakje **peultjes**

2 el olijfolie

(cayenne)peper en zout

# Groene curry met rijst, kip en groenten



- 1** Kook de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2** Verhit de olie in een braadpan en bak de ui 1 min. Voeg de groene currypasta toe en roer gedurende een minuut verder. Voeg vervolgens de courgetteplakjes, de preiringen en de peultjes toe. Bak de groenten 2 to 3 min.
- 3** Bak ondertussen de kip in een beetje olijfolie.
- 4** Schenk de kokosmelk bij de groenten, voeg de kip toe en breng het geheel aan de kook. Laat het geheel in 5-10 min. op een laag vuur gaar worden. Breng de groentencurry op smaak met zout en (cayenne)peper.
- 5** Schep de rijst in 4 kommetjes en serveer er de groenten bij.

