



Thermomix stoofpotje met kip en curry

Ingrediënten

- 1 limoenen (zeste en sap)
- 3 kipfilets
- 2 teentjes knoflook
- 1 pepertje
- 1 rode ui
- 2 eetlepels ghee of arachideolie
- 1 rode paprika
- 300 gr stukjes (butternut) pompoen
- 4 kl rode curry
- 35 gr vissaus
- 1 koffielepel cayennepoeder
- 1 eetlepel komijn
- 1 eetlepel (zachte) currypoeder
- schepje of builtje kippenbouillon
- 500 gr kokosmelk
- Peper en (kruiden)zout

www.alleskunner.be



Instructies

- Voeg de zeste van 1 limoen + 2 teentjes knoflook + 1 pepertje (zonder pitten) toe aan de mengbeker **3 sec/snelheid 8**
- Schraap naar beneden, voeg rode ui toe 5 sec/snelheid 5 schraap naar beneden voeg 1 eetl arachideolie toe **3 min/100 graden/snelheid 1**
- Snij de kipfilets in blokjes van 1,5-2 cm kruid met peper en kruidenzout en 1 eetl kurkuma
- Verwarm de pan hoog en bak in 1 eetl arachideolie kort de kipfilets stukjes, zet de pan af als kipfilets een korstje heeft (garen gebeurt straks in het stoofpotje hé)
- Voeg in de mengbeker de paprika(in grove stukken zonder pitten) + 300 gr pompoen in grove stukjes (zonder schil en pitten) **3 sec/snelheid 5**
- Voeg alles uit de mengbeker even toe aan de pan, voeg zonder mengbeker te reinigen de coverblade toe en voeg alle ingredienten nu toe aan de mengbeker
- Voeg vervolgens voor het stoofpotje nog 4 kl rode curry, 35 gr vissaus, sap van 1 limoen, 1 kl cayennepoeder, 1 eetl komijn, 1 eetl kurkuma, 1 eetl curry, schepje of builtje kippenbouillon, 550 gr kokosmelk, peper, kruidenzout
- Meng alles even manueel met lepel
- Stel voor :
tm6 slow cooking **90 min / 98graden**
tm5 **90 min/95 graden/linksomdraai/snelheid 1**
- Proef kruid eventueel bij, werk af met limoenpartje en serveer eventueel met bruine rijst of mie