



Thermomix Thaise curry met kip en groentjes

Ingrediënten

- 500 gr kipfilets
- 20 gr rijstolie of arachideolie
- 150 gr prinsessenboontjes in stukjes van 3 cm
- 125 gr sojascheuten
- 1 rode paprika in stukjes
- 10 gr (spelt) bloem
- 250 gr kokosmelk,
- 2 koffielepels rode currypasta
- 3 eetl thaise vissaus
- 1 koffielepel rietsuiker
- 1 ui
- peper en zout



Instructies

- Voeg de ui toe aan de mengbeker 5 sec/snelheid 5
- Schraap naar beneden voeg 20 gr rijstolie of arachideolie, 3 min/100 graden/snelheid 1
- Voeg de vlinder toe
- voeg de 150 gr prinsessenboontjes in stukjes van 3 cm, 1 rode paprika in stukjes, peper en zout 7 min/varoma /linksomdraai/snelheid 1
- voeg 10 gr (spelt) bloem 3 sec /linksomdraai /snelheid 2
- voeg 250 gr kokosmelk, 2 koffielepels rode currypasta, 3 eetl thaise vissaus, 1 koffielepel rietsuiker en de kipfilets in stukjes toe 5min/varoma/ linksomdraai/ snelheid 1
- voeg 125 gr sojascheuten toe 8 min/varoma/linksomdraai/snelheid 1
- proef kruid eventueel bij, serveer onmiddellijk