



Curry van kip met kokosmelk  
RECEPT

## Curry van kip met kokosmelk



**Tijd** 20 min  
**Ingrediënten** 6 producten  
**Doen** 2 porties

Curry van kip met kokosmelk

### Ingrediënten

- 4 kippenborsten
- 2 dozen van 200 ml Suzi Wan® kokosmelk
- 3 eetlepels currypoeder
- 3 fijngesnipperde sjalotten
- 5 eetlepels nuoc-mamsaus
- 1 limoenschil

### BEREIDING

1. Snijd de kip in stukjes.
2. Verhit de olie in een sauteerpan. Laat de stukjes kip met de sjalotten en de curry fruiten in de olie.
3. Voeg de kokosmelk, de nuoc mam en de limoenschil toe en laat 10 minuten sudderen op een laag vuurtje.
4. Dien de kipcurry op met witte rijst.

### Andere soortgelijke recepten



## **Bami goreng met rundvlees**

Tijd

22 min

Ingrediënten

11 producten



## **Kokoscrème**

Tijd

30 min

Ingrediënten

7 producten



## **Moelleux met kokos**

Tijd

40 min

Ingrediënten

5 producten



## **Crème brûlée met kokosmelk**

Tijd

55 min

Ingrediënten

7 producten

---

**Source URL:** <https://be.suziwan.com/recepten-suzi-wan/curry-van-kip-met-kokosmelk>