

Warme currykip salade

nodig :

3 etl milde currypasta
60 ml kokosmelk
75 g kipfilet in reepjes
150 g sperziebonen in stukken
2 etl arachide olie
25 g geroosterde en geschaafde amandelen
1 rode paprika in reepjes
250 g raketsla
100 g gebakken eiermie

citroendressing :

80 ml olijfolie
2 etl citroensap
2 geperste teentjes look
1 tl bruine suiker

bereiding :

meng in een kom de cuurypasta en de kokosmelk .
Voeg de kippenreepjes toe , schep ze door de marinade en zet even in de frigo
blancheer de boontjes , laat ze schrikken en laat uitlekken
verhit een wok , laat de helft van de olie hierin ronddraaien
roerbak hierin de helft van de kippenreepjes ; haal uit d ewok
doe hetzelfde nogmaals met de rest van de kip
maak de dressing :
doe in alles samen en meng goed
doe de kippenreepjes , de boontjes , de amandelen , paprika, ruccola en dressing in een grote kom
en meng goed
roer er de mie door