

Surinaams kip masala



Bereidingstijd: 25 min **Personen:** 2 **Categorie:** Gevogelte **Gerecht type:** Meerpans

Per portie: niet bekend

Ingrediënten

- 200 gr rijst
- arachideolie
- 250 gr kip(dij)filet in blokjes
- 1 ui, gesnipperd
- 1 - gele paprika, in reepjes
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- masala, garam masala of kerriepoeder
- 200 gr sperziebonen of kouseband in stukjes
- 1 - tomaat
- 1 el bladselderie of platte peterselie

Bereiding

1. Kook de sperziebonen ca 10 minuten. Kook de rijst. Verhit de olie en bak de kipfilet ongeveer 8-10 minuten. Voeg de ui en paprika toe en bak tot de ui glazig ziet. Schep de knoflook en de masala erdoor en bak nog 1-2 minuten.
2. Voeg 125 ml heet water, de sperziebonen en de tomaat toe en laat nog 8-10 minuten zachtjes stoven. Breng op smaak met zout en peper. Serveer de rijst met de kip masala. Bestrooi met peterselie of bladselderij.