

## Curry met kip en rijst

500 gram kippendijvlees  
400 gram sperzieboontjes  
1 potje rode currypasta  
400 ml kokosmelk  
1 blik tomatenblokjes  
zonnebloemolie  
pandanrijst  
bosje koriander

Snij de kip in kleine stukjes. Dop de boontjes en snij deze in stukjes van 2 cm. Verwarm een scheutje zonnebloemolie in de pan en bak de rode currypasta er even in. Voeg de tomatenblokjes toe en bak deze even mee. Voeg nu, al roerend, de kokosmelk toe en blijf roeren tot het aan de kook is. Voeg nu de kip en sperzieboontjes toe aan de saus en laat het geheel 15 minuten pruttelen. Breng op smaak met peper en zout en wat fijngesneden koriander.

Bereid de rijst zoals aangegeven op de verpakking.

Serveer de rijst met de curry.