Indiase currysoep met kip



Ingrediënten

1,5 l

- 500 g kipfilets
- 50 g Bresc Madras
- 1 l kippenbouillon
- 2 uien
- 4 g Bresc Knoflook gehakt
- 1 pastinaak
- 30 g Bresc Strattu di pomodori
- 1 winterpeen
- 0,5 l kokosmelk
- peper en zout naar smaak
- olie om aan te zweten

Gebruikte bresc producten



Bresc Knoflook gehakt 1000g



Bresc Knoflook gehakt 450g



Bresc Madras 450g



Bresc Zongedroogde tomatenpuree 450g

Bereidingswijze

Snijd de kip in blokjes en marineer met de madras en wat olie. Schil en snijd de pastinaak in grove stukken. Snipper de ui en fruit aan zonder te kleuren. Voeg de knoflook toe. Voeg de kipfilet en groenten toe en laat meebakken. Strattu toevoegen. Blus het geheel af met de bouillon en kokosmelk en laat voor ongeveer 15 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met peper en zout.

Garneer met blaadjes koriander, gesneden bosui en indien gewenst gehakte peperstukjes.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000