

## Kip in rode curry met saffraan rijst:

### **Benodigheden:**

- 1 kippenbout p.p
- 2 blikken gepelde tomaten
- 250ml water
- Geplette kardemon peulen
- Gember, look uien –fijn gesnipperd
- Cayennepeper, zout, curry en kurkuma
- Arachideolie

### **Bereiding:**

De geplette kardemon peulen, gesnipperde gember, look en uit even aanstoven met arachideolie in een stoofpan. Kippenbouten toevoegen en even laten bruinen. Kruiden met de cayennepeper, zout, curry en kurkuma. Gepelde tomaten toevoegen samen met het water. Afdekken en 40min laten pruttelen op een lager vuur.

**Saffraan rijst:** rijst koken in een groentebouillon. In een antikleefpan even gesnipperde pijpajuin aanstoven, rijst toevoegen en kleuren met saffraan.

