

# Kip Curry met Ananas

**DESCRIPTION:** 1 persoon

**DIRECTIONS:**

Bereiding:

Snij de kipfilet in stukjes en verhit een droge koekenpan tot deze heet is.

Voeg de olijfolie aan de pan toe en bak de kipfilet gaar en bruin, voeg dan de roerbakgroente toe (eventueel met extra ui of knoflook als je dat lekker vindt).

Bak dit tezamen 5 minuutjes zachtjes door en meng ondertussen de vissaus, kokosmelk met de currypasta in een (meng)beker tot de pasta is opgelost.

Voeg dan het kokosmelk/curry mengsel toe aan de kip en groente en warm even door.

Voeg dan de ananas en cashewnoten toe en warm 2 minuten mee (mits diepvriesananas al ontdooid was, anders waarschijnlijk 5 minuten langer)

Voeg als laatste desgewenst nog fijngesneden verse koriander toe.



## INGREDIENTS:

1 grote Kipfilet  
2 eetlepels Olijfolie  
1 zak Gemengde Roerbak Groente (400 Gram)  
1 handje Cashewnoten Of Gemengde Noten  
200 ml Kokosmelk  
1 eetlepel Vissaus  
1 eetlepel Rode Currypasta  
1 portie Ananas (Vers Of Ontdooit Uit De Diepvries Ah)  
1 bakje Verse Koriander, Desgewenst

## METRICS:

Difficulty: Easy