

# Bereiding Currystoof kipdijfilet

1. Verwijder de kartonnen wikkel en folie. Pel en snipper de ui en de knoflook.
2. Koekenpan: verhit 2 eetlepels vloeibare margarine en/of (olijf)olie in een pan en bak de ui en knoflook ca. 1 minuut aan.
3. Voeg de gemarineerde kipdijfiletblokjes toe en roerbak ca. 4 minuten. Verwijder de schil van de gember en rasp de gember fijn. Voeg de gember samen met 100 ml water toe aan de kip en roer het geheel even door.
4. Rasp de schil van de limoen en voeg dit samen met het limoensap toe aan de kip. Roer het geheel even door. Voeg de kokosroom toe en roer door tot het vloeibaar is.
5. Snij de rode peper fijn en voeg deze naar smaak toe.

Eet smakelijk!