Chicken madras curry



Ingrediënten

2 kg

- 500 g gesneden kippendijen
- 2 uien
- ½ knolselderij
- 100 g Bresc Madras
- 200 g krieltjes
- 250 g sperziebonen
- 0,5 l kokosmelk

Bereidingswijze

Marineer de kip met de madras. Schil de uien en de knol en snijd ze in stukjes. Halveer de krieltjes en de sperziebonen. Bak de kip aan en voeg de groenten toe. Bak het goed door. Blus af met de kokosmelk en kook het onder een deksel goed gaar op een laag vuurtje. Serveer het samen met bijvoorbeeld papadums en chutney.

Gebruikte bresc producten



Bresc Madras 450g

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