AZIATISCHE KOMKOMMER SALADE MET KROKANTE KIP IN RODE CURRY SAUS



Dit gerecht zat al een tijdje in mijn hoofd en ik vind het daarom erg leuk dat ik hem eindelijk kan uitwerken. Een Aziatische komkommersalade met heerlijk frisse smaken. Dat past perfect bij de krokante, gefrituurde stukken kippendijen in een spicy rode curry saus. 110% dat degene die dit bij je gaat eten onder de indruk gaan zijn en het recept ongetwijfeld willen. Succes!







BENODIGDHEDEN VOOR 4 PERSONEN:

Krokante kip in rode curry

· 500 gr. kippendijen
· 350 ml. karnemelk
· 2 el. soja saus
· [illegible]okruiden
· [illegible]tjap Manis
· [illegible]bloem

· 3 el. rode curry pasta (ik gebruik die van Koh Tai) (voeg naar smaak meer toe)
· 1 rode peper
· 400 ml. kokosmelk
· 2 cm verse gember, fijngesneden
· 2 tenen knoflook, fijngesneden
· Scheutje vissaus
· 0,5 el. bruine basterd suiker

Aziatische komkommersalade

· halve komkommer, in blokjes gesneden
· 10 - 12 cherry tomaatjes, in vieren gesneden
· Handvol munt, fijngesneden
· Handvol koriander, fijngesneden,
· 2 lente-uitjes, fijngesneden
· 2 a 3 el. Sweet chilisaus

Bereiding:

1) Snijd de kippendijen in mooie grote blokjes van 2 a 3 cm. Leg deze in een kom en schenk hier de karnemelk bij. Voeg hier vervolgens de soja saus, Ketjap Manis en de kipkruiden aan toe en meng goed door. Zet de kom in de koelkast voor 2 uur. Zo worden de kippendijen extra mals en trekken de smaken er goed in.

2) Bereid ondertussen de komkommersalade. Voeg de komkommer, cherrytomaatjes, munt, koriander en de lente-uitjes in een kom en zet deze apart. Op het laatste moment voegen we de chilisaus toe.

3) Nu gaan we even multitasken. Het lijkt moeilijker dan het is hoor. Zet een frituurpan aan of verwarm zonnebloemolie in een stoofpan voor tot 180 graden. Zet ondertussen ook het water op om de rijst te koken en kook deze voor 10 minuten. Giet het water af en zet de pan met rijst nog 10 minuten apart met de deksel er nog op. Dit doe je zodat de rijst nog even na kan te stomen.

We gaan aan de slag met de kip! Doe in een diepe schaal de bloem en haal de kom met kippendijen uit de koelkast. Haal een stuk kip door de bloem en schud de overtollige bloem ervan af. Dompel de kip nogmaals in het karnemelk mengsel en haal deze vervolgens nogmaals door de bloem. Hierdoor krijgen we mooie krokante stukken kip. Dit is tevens de truc van KFC! Herhaal de stappen met de rest van de kip en we zijn klaar om te frituren. Kleine tip: doe met 1 hand de kip in de bloem en met je andere hand de kip in het karnemelk mengsel. Zo voorkom je dat je je eigen handen ook gepaneerd hebt.

4) Frituur de stukken kip in zo'n 5 a 6 minuten goudbruin en herhaal de stappen, totdat alle kip is gefrituurd. Pas op want je werkt met hete olie. Deze wil je niet over je handen krijgen. Snijd ondertussen de gember en de knoflook fijn. Zet een wokpan op het fornuis en verwarm wat wok-olie. Fruit hierin kort de gember, de knoflook en de chilipeper. Bak de rode curry pasta na 2 minuten mee voor gedurende 3 a 4 minuten. Giet de kokosmelk toe en breng het mengsel aan de kook. Voeg de visolie toe en doe naar smaak wat zout en peper toe. De saus mag best wat pit bevatten.

5) Doe de gefrituurde stukken kip in de saus en hussel goed door elkaar, zodat om elk stuk krokante kip goed bedekt is met rode curry saus. Voeg de chilisaus aan de salade toe en hussel deze ook door. En serveren maar!

6) Eetsmakelijk

Heerlijk met Kingfisherbay Sauvignon Blanc (https://www.debigondier.nl/products/kingfisher-bay-sauvignon-blanc?_pos=1&_psq=kingfi&_ss=e&_v=1.0) en genieten maar.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.