

CURRY MET KIP & VEGGIES

INGREDIËNTEN

- 150 gr Kipfilet
- 300 gr Thaise roerbak groente
- 2 Theelepels Thaise curry kruiden

VARIATIE TIP

"GEBRUIK TOFU OF BIEFSTUK IPV KIP".

BEREIDINGSWIJZE

- o Snij de kipfilet in kleine blokjes
- o Neem een wokpan en bak hier de kipfilet in.
- o Als de kipfilet bijna gaar is voeg je de Thaise roerbak groente en Thaise curry kruiden toe
- o Bak dit geheel nog een minuutje of 5 afhankelijk van hoe stevig je de groente wil eten.
- o Ik vind Thais eten altijd leuk uit een kommetje en als je jezelf echt wil uitdagen kan je het ook nog met stokjes eten! Eet smakelijk in ieder geval.