**Kipcurry Kapitan van Gordon Ramsay**

Nodig:

3 of 4 kippenbouten, met huid en ingekerfd

4 eetlepels lichte sojasaus

4-6 eetlepels ketjap manis

Peper

Zout

Arachide olie

1 ui, gepeld en gesnipperd

400 ml kokosmelk

2-3 eetlepels tamarindepasta

3 kaffirlimoenblaadjes

1-2 eetlepels palmsuiker

*Currypasta:*

6-8 gedroogde chilipepers, zonder zaad of sambal

2 stengels citroengras, schoongemaakt en in plakjes

2,5 cm geelwortel, geschild en fijngehakt

5 sjalotten, gepeld en gesnipperd

2,5 cm gemberwortel

2,5 cm laoswortel, geschild en fijngehakt

4 kemirinoten of 1 eetlepel macadamianoten

1 theelepel kaneel

1 eetlepel trassi

Bereiding:

Wrijf de ingekerfde kip goed in met de sojasauzen en wat peper en zout. Laat hem minstens een uur marineren. Meng alle ingrediënten voor de currypasta tot een gladde pasta in de keukenmachine tezamen met 1 eetlepel olie. Verhit 2 eetlepels olie in een wok en roerbak de kip samen met de marinade tot hij halfgaar is. Neem de kip met de marinade uit de wok en zet op. Voeg een nieuw scheutje olie toe en fruit de uien in enkele minuten glazig. Voeg de currypasta toe en bak hem enkele minuten. Doe de kip en de marinade terug in de wok en voeg de kokosmelk toe – de kip moet bijna onderstaan, voeg eventueel wat water toe. Zet het vuur laag, roer de tamarindepasta, limoenblaadjes en palmsuiker erdoor en laat alles 45-50 minuten sudderen tot de kip gaar is. Voeg eventueel tijdens het koken wat extra water toe.