**Kipcurry met mango**

Ingrediënten:

Scheut braadboter

Eetlepel arachide-olie

400 gram kipdijfilet in blokjes

1 grote ui, in ringen

1 rode peper, zonder zaadjes, fijngehakt

Koffielepel knoflookpasta

Koffielepel gemberpasta
1,5 eetl. korianderpoeder (ketoembar)

1,5 theel. Komijnpoeder of zaadjes (djinten)

1 theelepel kaneel

400 ml kokosmelk

2 mango’s, geschild, in blokjes

Wat lente-/bosui, in dunne ringetjes

Potje Pataks mangochutney

Bereidingswijze:

Verhit de boter en bak hierin de kipblokjes rondom goudbruin. Schep ze

uit de pan en houd apart. Doe de olie in de pan en verhit dit. Roerbak hierin de ui, rode peper, knoflook en gember totdat het kleur krijgt. Schep de koriander, komijn en het kaneelstokje erdoor en bak nog 1-2 minuten. Voeg de kip en kokosmelk toe, breng aan de kook en stoof zonder deksel zachtjes 10 minuten tot de saus iets dikker wordt (evt. een beetje bindmiddel erbij). Schep de mango plus de lente-ui erdoor en een half potje mangochutney en verwarm nog even zonder te koken. Lekker met witte rijst, pappadums en naanbrood.