**Massaman curry**

Ingrediënten:

400 gram kipfilet in blokjes

Blokjes aardappel, hoeveelheid naar behoefte

1 grote ui in grote ringen gesneden

1 blikje kokosmelk

Handje pinda’s

50 gram massaman (masman) curry (Mae Ploy, verkrijgbaar bij de toko op het Brabantplein)

1 schijf palmsuiker (toko)

Een eetlepel tamarindapasta

Olie

Bereiding:

Kook de aardappelen gaar in een pannetje water met wat zout en een theelepel massamancurry en giet daarna af. Bak in een wok met wat olie de massamancurry aan, voeg daarna de kip toe. Als deze begint te kleuren de uiringen toevoegen. Een minuut op hoge temperatuur bakken en blijven roeren. Voeg een blik kokosmelk toe samen met de palmsuiker, de tamarindepasta, aardappelblokjes en 100 ml water. Dan 10 minuutjes laten pruttelen totdat de palmsuiker opgelost is en dan de pinda’s nog toevoegen.