**Thaise rode curry van Miljuschka**

Nodig:

1 eetlepel rode curry pasta (niet meer)

4 kaffir lime blaadjes

800 ml kokosmelk

400 gr kipdijfilet in stukken

2 aubergines in blokjes

1 chilipeper fijngesneden

3 eetlepels vissaus

1 eetlepel suiker

Serveer met witte rijst

Bimi of broccoli

Bereiding:

Verhit een scheutje olie in een pan op laag vuur en voeg de currypasta en kaffirlimoenblaadjes toe. Roer zachtjes tot de curry en de olie goed gemengd zijn. Voeg de kokosmelk toe en breng aan de kook. Voeg de kipstukjes, aubergines en de chilipeper toe en laag het zeker 50 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met de vissaus en de suiker en serveer met witte rijst en gestoomde bimi of broccoli.