**Bloemkoolcurry met kipdijfilet en naanbrood**

Nodig:

1 bloemkool

2 cm verse gember

380 g scharrelkipdijfilet

2 el milde olijfolie

1 limoen

4 el Patak's milde currypasta

400 ml Fairtrade kokosmelk in blik

4 mini naanbread garlic & coriander

75 g gezouten cashewnoten

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de bloemkool in roosjes en kook 5 min. in water met wat zout. Giet af. Schil en rasp de gember. Snijd de kip in blokjes van 3 cm. Verhit de olie in een pan met dikke bodem en bak de kip in 5 min. op hoog vuur goudbruin. Boen ondertussen de limoen schoon, rasp de groene schil en pers de vrucht uit. Voeg de gember, het limoensap, de currypasta en kokosmelk toe aan de kip en laat 3 min. op middelhoog vuur koken. Verwarm de naan ca. 6 min. in het midden van de oven. Voeg de bloemkoolroosjes toe aan de curry en laat 2 min. zachtjes koken. Verdeel de curry over diepe borden en bestrooi met de cashewnoten en limoenrasp. Serveer met de naan.