# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Duivelse curry van Gordon Ramsay**

Nodig:

*Currypasta:*

2 stengels citroengras, schoongemaakt en fijngesneden

4 knoflooktenen, gepeld en fijngehakt

5 sjalotten, gepeld en gesnipperd

1 cm laoswortel, geschild

1 cm geelwortel, geschild

8-10 gedroogde Kashmiripepers, fijngehakt

6-8 gedroogde hele rode pepers

3 verse rode pepers, fijngehakt

2 eetlepels arachideolie

2 kemirinoten of 1 eetlepel macadamianoten

½ theelepel trassi

*Curry:*

4 kippendijen en 4-poten, met vel

1 eetlepel ketjap manis

arachideolie

1 ui, gepeld en in plakjes

3 knoflooktenen, gepeld en in dunne plakjes

2,5 cm gemberwortel, geschild en in dunne plakjes

1-2 rode chilipepers, gehalveerd

3 aardappelen, geschild

100 ml wittewijnazijn

1 eetlepel mosterdpoeder

800 ml kippenbouillon

een handvol verse koriander

Bereiding:

Doe alle ingrediënten voor de currypasta in een vijzel of blender en wrijf of maal ze tot een gladde pasta. Voeg eventueel wat water toe om de pasta te verdunnen. Kerf het vel van de kip in, wrijf hem dan in met ketjap, peper en zout. Zet een wok of grote pan op middelhoog vuur en voeg 4 eetlepels olie toe. Bak de kip rondom bruin, haal hem dan met een schuimspaan uit de pan en zet hem opzij. Laat de olie in de pan, voeg de ui, knoflook, gember en rode peper toe en bak alles 2-3 minuten tot de ui goudbruin is. Neem het mengsel uit de pan en zet het opzij. Veeg de pan of wok schoon en voeg 4 eetlepels arachideolie toe. Bak de currypasta tot hij bruin begint te worden en de olie rood kleurt door de pepers. Snijd de aardappelen in blokjes en doe ze samen met de kip en het uimengsel in de pan en schep alles goed om. Voeg de wittewijnazijn toe en laat de vloeistof inkoken tot bijna alles verdampt is. Voeg dan het mosterdpoeder toe, bak alles 1 minuut en voeg dan de kippenbouillon toe. Zet het vuur laag, dek de pan gedeeltelijk af en laat de curry 40-45 sudderen tot de kip gaar is en van het bot afvalt en de aardappelen zacht zijn. Breng op smaak met peper en zout. Schep de curry in verwarmde kommen en strooi er wat koriander over. Serveer er vers gekookte rijst en wat yoghurt bij.