**Gele curry met kip uit de slowcooker**

Nodig:

500 gram kipdijfilet

2 flinke eetlepels gele curry pasta

1 prei

2 rode paprika’s

1 courgette

200 ml kokosmelk

1/2 kippenbouillonblokje

Optioneel: Verse koriander en rode peper

Bereiding:

Zet de slowcooker aan op low voor 3 uur, voeg de currypasta en kokosmelk toe en roer met een garde door elkaar. Snijd de prei in ringen, de rode paprika in reepjes en de courgette in halve plakjes. Doe de kipdijfilet in de slowcooker en verkruimel het bouillonblokje erover. Voeg alle gesneden groente toe en als de kip niet onder staat nog 50 ml water. Indien je dit gerecht met noodles wil serveren kun je 15 minuten voor het einde van de bereidingstijd de noodles toevoegen en mee laten koken in de slowcooker. Anders kook je de rijst apart en serveer je de gele kip curry met rijst.

Ook lekker met andere currypasta en andere groenten.