**Kip met kokossate**

Nodig:

1,5 kg kip (geheel of in delen)

4 dl kokosroom

2 groene chilipepers zonder zaadjes

2 eetlepels korianderzaad

1 theelepel komijnzaad

1-2 theelepels chilivlokken

1 theelepel garnalenpasta

1 theelepel gehakte knoflook

1 theelepel gehakte gember

2 theelepels suiker

2 ½ eetlepel olie

3 eetlepels pindakaas met stukjes noot

2 ½ eetlepel vissaus

Sap van 2 limoenen

Bereiding:

Kip in stukken snijden en samen met de kokosroom, chilipepers en 2,5 dl water in een steelpan doen. Aan de kook brengen en met het deksel op de pan zachtjes koken tot de kip gaar is (circa 30 minuten). Korianderzaad, komijnzaad, chilivlokken en garnalenpasta zonder olie in een wok of pan met anti-aanbaklaag roosteren tot ze sterk beginnen te geuren. Samen met de knoflook, gember en suiker tot een pasta verwerken. Het kruidenmengsel nu 2-3 minuten in de olie bakken. Kip uit de steelpan nemen en apart zetten. Kookvocht (met chilipepers) aan de kruidenpasta toevoegen. Zachtjes koken tot de olie boven komt drijven en het vocht goed ingedikt is (circa 20 minuten). Pindakaas erdoor roeren. Vlees aan de saus toevoegen, alles circa 10 minuten zachtjes koken. Met vissaus en limoensap op smaak brengen en met rijst serveren.