**Kip pandang**

Nodig:

1 kg kipfilets in blokjes

1,25dl . limoensap

250 gr rijpe tomaten

2,5 dl water

3 klein pepertjes in piepkleine stukjes

2 tl verse gember geraspt

2 teentjes knoflook, uitgeperst (meer mag ook, naar smaak)

1 tl koenjit

1 stengel citroengras

2 ½ dl kokosmelk of –creme

Bereiding:

Kip met citroensap besprenkelen en een 1/2 uur in laten trekken. Tomaten met het water vermengen en dit door een zeef drukken tot een glad geheel en dit in een pan doen. Gooi nu de kip, gember, pepertjes, knoflook, koenjit, citroengras erbij en breng het aan de kook en laat het met de deksel op de pan 40 min pruttelen; af en toe een keer roeren. Hierna de kokosmelk erbij doen en roeren. Nu nog 10 min zonder deksel laten prutten. Als laatste het citroengras verwijderen.