# 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

**Maleisische kip curry van Gordon Ramsay**

Nodig:

5 teentjes knoflook, geschild

4-5 lange rode pepers, in reepjes gesneden

2 citroengras, buitenste bladeren verwijderd en in plakjes gesneden

stukje verse gemberwortel van 5 cm, geschild en in stukjes gesneden

4 sjalotten, geschild en in stukjes gesneden

1 theelepel gemalen kurkuma

2 eetlepels olie

*Curry:*

800 gram kippendijen, in stukjes gesneden

1 eetlepel olie

1 theelepel gemalen kurkuma

2 uien, geschild en in dunne plakjes gesneden

4 kaffir limoenblaadjes

1 kaneelstokje

3 stuks steranijs

400 ml lichte kokosmelk

100 ml kippenbouillon

1 theelepel palmsuiker (of zachte bruine suiker)

2 eetlepels lichte sojasaus

2 eetlepels vissaus

400 g sperziebonen, bijgesneden

zout

peper

Bereiding:

Om de currypasta te maken doe je de knoflook, pepers, citroengras, gember en sjalotjes in een

keukenmachine om een ​​pasta te vormen. Verwarm vervolgens de olie in een grote pan met zware bodem. Voeg de currypasta toe met 1 theelepel gemalen kurkuma en roer enkele minuten op middelhoog vuur. Voeg de uien toe en bak deze al roerende gedurende 5 minuten. Kruid de stukjes kip met peper en zout en voeg al roerend toe aan de pan in de pasta. Voeg de limoenblaadjes, kaneelstokje, steranijs, kokosmelk, bouillon toe, suiker, soja en vissaus en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat een half uur tot een uur sudderen tot de kip gaar is. Schep overtollige olie van de curry af. Voeg peper en zout naar smaak toe. Voeg de sperziebonen toe en dek nog een paar minuten af ​​tot de bonen gaar zijn.