**Thaise gestoofde kip van Miljuschka**

Nodig:

2 eetlepels zonnebloemolie

2 sjalotten in dunne ringen

2 tenen knoflook gehakt

3 cm gemberwortel in plakjes

1 stengel citroengras harde buitenkant eraf, in ringen

4 eetlepels gele currypasta

1 eetlepel kurkuma

1 theelepel kerriepoeder

4 eetlepels vissaus

2 eetlepels ketjap manis

4 kippendijen met bot en vel

1 blik kokosmelk van 400 ml

220 gram Thaise rijstnoedels

½ bosje koriander blad geplukt

½ limoen in partjes

Bereiding:

Verhit de zonnebloemolie in een braadpan. Fruit de sjalot, de knoflook, de gember, het citroengras en de currypasta 5-10 minuten op laag vuur. Roer de kurkuma, de kerriepoeder, de vissaus en de ketjap manis erdoor en breng zachtjes aan de kook. Schep de kip erdoor en laat een paar minuten meesudderen. Giet nu de kokosmelk erbij, breng tegen de kook aan en draai vervolgens het vuur omlaag. Laat de kip afgedekt in 40 minuten garen. Bereid de rijstnoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel de noedels over kommen. leg de kip de en saus er bovenop , en bestrooi met het korianderblad en de snacknoedels. Serveer met een partje limoen.

Lekker met bijvoorbeeld Shanghai paksoy.