# 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

**Thaise groene curry met kip van Gordon Ramsay**

Nodig:

*Currypasta:*

3-4 groene chilipepers, zonder zaad, fijngehakt

4 knoflooktenen, gepeld en fijngehakt

3 sjalotten, gesnipperd

2 stengels citroengras, fijngesneden

3 kaffirlimoenblaadjes

2 theelepels ketoembar

1 theelepel komijnzaad

2 cm laoswortel, geschild en fijngehakt

2 cm gemberwortel, geschild en fijngehakt

een handvol korianderstelen, fijngehakt

2 eetlepels korianderblaadjes

1 theelepel zout

*Curry:*

arachideolie

3 grote knoflooktenen, in dunne plakjes

1 aubergine, in stukken

200 gram exotische paddenstoelen

1 middelgrote wortel, geschrapt en in blokjes

1 theelepel verse groene peperkorrels, uitgelekt

400 g kippendij

400 ml kokosmelk

300 ml kippenbouillon

1 theelepel palmsuiker

2 kaffirlimoenblaadjes

1 eetlepel vissaus

grote handvol koriander, grof gehakt

2 eetlepels heilig basilicum, verscheurd

Bereiding:

Maal alle ingrediënten voor de currypasta met 2 eetlepels arachideolie in een blender. Verhit een eetlepel olie in een hete pan, voeg de currypasta toe en roerbak hem 2-3 minuten. Voeg de knoflook, aubergine, paddenstoelen, wortel en peperkorrels toe en roerbak alles 3 minuten. Verwijder het vel en de botten van de kip en snijd het vlees in hapklare stukken, doe ze in de pan en bak ze 2-3 minuten. Voeg de kokosmelk toe, roer goed en laat alles 5 minuten koken. Voeg de kippenbouillon, palmsuiker, limoenblaadjes en vissaus toe. Zet het vuur laag en laat alles 25-30 minuten zacht sudderen. Laat de curry sudderen tot de aubergine en kip gaar zijn. Voeg eventueel wat extra water toe als de curry te dik wordt. Roer de koriander en het heilig basilicum erdoor en laat alles nog 1-2 minuten koken. Verdeel de curry over vier verwarmde kommen. Strooi er wat extra Koriander en heilig basilicum over ter garnering en dien direct op. Lekker met witte rijst.