**Thaise kipcury (Kaengnua) uit de slowcooker**

Nodig:

600 gram kipdijfilet, in blokjes gesneden

1 ½ ui, gesnipperd, andere helft voor de curry pasta bewaren

2 curry- of laurierblaadjes

1 serehstengel, schoongemaakt en gekneusd

¼ stuk santenblok in de lengte gesneden

1 kippenbouillonblokje, verkruimeld

*Nodig voor currypasta:*

½ ui, gesnipperd

1 rode peper, met zaadlijst klein gesneden

4 teentjes verse knoflook, geplet

4 kruidnagels

1 theelepel komijnpoeder

½ eetlepel korianderpoeder

1 theelepel zwarte peperkorrels

Zaadjes van 2 zwarte kardamompeulen

Sap ven ½ limoen

1 eetlepel vissaus

Stukje á 2 cm verse gember, geschild en klein gesneden

Stukje verse galanga á 2 cm, geschild en klein gesneden

1 flinke theelepel grof zeezout

*Nodig voor Oosterse wokgroenten met noedels:*

500 gr groenten o.a. sugarsnaps, broccoli, champignons, rode puntpaprika en witte kool, goed gewassen en

klein gesneden

4 bos uitjes, in kleine ringetjes

Klein stukje verse gember, geschild en geraspt

2 teentjes verse knoflook, fijngehakt

arachide olie

1 tl gochujang

1 el sojasaus

Blaadjes van een paar takjes verse koriander

Geroosterd sesamzaad

Bereiding:

De avond van tevoren doe je alle ingrediënten voor de currypasta in een keukenmachine en pureer je dit fijn tot een pasta. Wrijf de kipdijfiletblokjes hiermee in. Doe onder in de pan van de slowcooker de ui, verkruimelde kippenbouillonblokje, leg daarop de gekruide kip, curry of laurierblaadjes en de serehstengel. Duw de specerijen in de saus. Zet de pan in de koelkast. De volgende dag haal je de pan een uur van te voren uit de koelkast om op temperatuur te laten komen. Zet de slowcooker daarna 4 uurtjes op low. Op het laatst voeg je nog even de santenblok toe. Meng deze goed door de curry; dit bind de saus een beetje. Lekker met gewokte groenten en noedels, de bereiding hiervan is als volgt:

Kook de noedels volgens de beschrijving en zet even apart. Verhit een scheutje olie in een wok en bak op hoog vuur de groenten, bosuitjes en de gember tot alles lekker gaat kleuren. Voeg dan de gochujang, sojasaus en knoflook toe. Laat de groenten beetgaar worden. Voeg de noedels toe en meng alles goed door. Serveer met de verse fijn gehakte koriander en sesamzaad.