



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 400 - 600 gram varkens poulet
- 4 eetlepels olie
- 3 grote zeer fijngesnipperde uien
- 3 grote ontvelde tomaten
- 1/2 liter bouillon
- 2 teentjes knoflook uit de knijper
- mespunt paprikapoeder
- mespunt kaneel poeder
- mespunt foelie
- mespunt peper uit de molen
- 400 gr. geschilde aardappelen
- 3 eetlepels boter
- 150 gr droogkokende rijst
- 75 gram gepelde pinda's
- 2 niet te rijpe bananen
- zout

Bereiding

Snijd of knip het poulet in stukken van ongeveer gelijke grootte. Verwarm de olie, bak het vlees rondom mooi van kleur en fruit op het laatste ogenblik nog even de uisnippers mee. Snijd de tomaten in plakken, verwijder het zaad en bak de tomaten onder geregeld omscheppen mee. Breng de bouillon aan de kook, giet de bouillon op het vlees en laat dat daarin 15 minuten sudderen. Vermeng ondertussen de knoflook met kaneel, foelie en peper. Snijd de aardappelen in stukken van gelijke grootte en doe zin in de pan met het knoflook mengsel. Breng de inhoud aan de kook en laat deze op een laag vuur in de gesloten pan zachtjes doorkoken. Smelt de boter in een koekenpan en bak hierin de rijst onder geregeld omscheppen goudgeel. Roer er dan dan de kerrie door en schep de rijst bij het vlees en de aardappelen. Controleer na 15 minuten of vlees, aardappelen en rijst gaar zijn. Hak intussen een deel van de pinda's kleiner en schep ze door het gerecht. Pel de bananen en snijd ze in niet te dunne plakken. Schep de rest van de pinda's en de plakken banaan door de inhoud van de pan. Proef het gerecht en voeg naar smaak kerrie, peper en zout toe. Serveer met een salade als completering van de maaltijd.

