



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 2 uien
- 1 teentje knoflook
- 1 rode Spaansepeper
- 1 rijpe mango
- 400 gram kipfilet
- 1 eetlepel olie
- 2 theelepels kerriepoeder
- 1/4 liter slagroom
- 1 dl kippenbouillon (van tablet)
- 3 eetlepels mango chutney (Pataks bij AH)
- cayennepeper
- zout
- 2 theelepels citroensap
- 1 eetlepel gehakte bieslook

Bereiden

Uien en knoflook pellen en snipperen. Spaanse peper wassen, pitjes verwijderen en in dunne reepjes snijden. Mango schillen. Vruchtvlees in korte reepjes snijden. Kipfilet in reepjes snijden. Olie verhitten. Kip hierin lichtbruin bakken. Ui, Spaanse peper en knoflook toevoegen en even meebakken. Bestrooien met kerriepoeder en even meebakken. Slagroom, mango-chutney en bouillon toevoegen. Goed door elkaar roeren en aan de kook brengen. 5 minuten zachtjes koken. Mango toevoegen en 2 minuten meekoken. Op smaak maken met cayennepeper, zout en citroensap. Garneren met wat fijngehakte bieslook.