



### Ingrediënten (voor 4 personen)

- 450 gram rijst
- 4 eetlepels arachide olie
- 2 aubergines in blokjes
- 450 gram kipfilet in blokjes
- 2 eetlepels rode curry pasta
- 400 ml (blikje) kokosmelk
- 2 stengels citroengras
- handvol basilicum blaadjes

### Bereiden

Breng een pan water aan de kook. Verhit een koekenpan met 2 eetlepels arachide olie. Bak de aubergine in 10-15 minuten zacht en zet apart. Verhit een koekenpan met 2 eetlepels arachide olie en bak de kip in 8 minuten bruin. Voeg 2 eetlepels curry pasta toe en bak even mee, voeg de kokosmelk toe en vermeng het goed met elkaar. Voeg de aubergine en citroengras toe en sluit af met een deksel. Laat dit 5 minuten zacht stoven. Kook ondertussen de rijst. Breng de curry en kip verder op smaak met zout en peper en roer als laatste de basilicum erdoor.

Bron: Yvonne

Bron: Vrouw??