



Masala Kip Curry

Te bereiden in een Zuid-Afrikaans potjie nummer 3

Ga als volgt te werk:

- Fruit de uien in de olie tot ze lichtbruin zijn.
- Voeg de gember, knoflook en kruiden uit de zakjes 1, 2 en 3 toe. Begin met het bovenste zakje.
- Bak alles een paar minuten.
- Voeg de kip toe en braad samen met de kruiden uit zakje 4 totdat de kip rondom bruin is.
- Voeg de tomaten toen en laat 5 minuten sudderen totdat de kip bijna gaar is.
- Voeg, indien nodig, wat water toe.
- Voeg de kruiden uit zakje 5 toe, net als de squash en de aardappelen.
- Laat nog 15 minuten zachtjes doorkoken.
- Voeg voor een wat zachtere smaak wat crème fraîche toe.
- Voeg zout naar smaak toe.

Lekker met chutney, stukjes banaan (besprenkeld met citroensap), gemalen kokos en sambal gemaakt van fijngehakte rode uien en tomaten gemengd met suiker en azijn.

Terwijl de curry doorstooft kun je intussen de Gele Rijst koken.

Ga als volgt te werk:

- Verwarm de olijfolie
- Voeg de droge kruiden toe en laat zachtjes bakken gedurende 1 minuut.
- Voeg de rijst toe en bak 1 minuut zachtjes mee
- Blijf goed roeren.
- Voeg rozijnen, warm water en zout toe.
- Laat gedurende ca 20 minuten koken.

Inhoud:

Gemengde kruiden, laurierbladen, cayennepeper, kaneel, koriander, komijn, venkel, knoflookpoeder, gember, mosterdpoeder, kurkuma en plantaardige olie.

Op een droge en koele plaats bewaren.

Te gebruiken voor: 15-10-2007. Gewicht 60 gram.

De tekening op de kaart werd gemaakt door een 10 jaar oud jongetje uit Kenya. Hij verkocht de kaarten op een parkeerplaats toen we in december 2002 door Kisumu reden op weg naar het Victoriameer. Wij willen hem iets geven dat zijn leven kan veranderen en hem nieuwe kansen kan bieden, net als aan andere kinderen in Oost-Afrika die geen middelen hebben om naar school te kunnen gaan. "Taste of Africa" schenkt 4% van de verkoopprijs van deze kruidenpakketjes aan een agroforestry-project in de buurt van het Victoriameer (www.viskogen.se). Vi-skogen moedigt de mensen aan om naast hun gewassen bomen te planten. Op deze manier wordt erosie tegengegaan. Behalve een inkomen, leveren bomen de mensen brandhout, fruit, medicijnen, veevoer en schaduw. Wij hopen dat onze jonge kunstenaar net zo voorspoedig mag opgroeien als de bomen die worden aangeplant.

Masala Kip Curry

Benodigheden voor 6-8 personen:


- 1-1½ kg kipfilet
- 3 uien, fijn gesnipperd
- 4 grote tomaten, in blokjes gesneden
- 4-6 aardappelen, in blokjes gesneden
- 1 liter squash, fijngemalen
- 5 eetlepels olijfolie
- 3-4 teentjes geperste knoflook
- 1-2 theelepels gember, fijngesneden
- zout
- 1 zakje kruiden Taste of Africa voor Masala Kip Kerrie
- maïzena (eventueel)
- 200-300 crème fraîche (eventueel)

Gele rijst

Benodigheden voor 6-8 personen:

- 500 gram basmati-rijst
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel komijnzaad
- ca 10 zwarte pepertjes
- 3 laurierbladen
- 1 theelepel kurkuma (koenjit)
- 50 gram rozijnen
- 800 ml water
- zout

met dank aan:

Taste of Africa ™
-a safari full of flavour-