



## Cape Malay Kip Curry met Abrikozen en Saffraan

Een smakelijk en gemakkelijk te maken potjiekosrecept.  
Met de heerlijke geur van saffraan!

Gebruik een potjie nummer 2 of 3.  
Bereidingstijd circa 1 uur (vuur maken niet meegerekend).

### Ga als volgt te werk:

- Laat de abrikozen gedurende 30-60 minuten weken in lauwwarm water.
- Verwarm de olie.
- Fruit de uien tot ze lichtbruin zijn.
- Voeg de kruiden toe.
- Snijd de kipfilet in reepjes.
- Kruid de kip met peper en zout.
- Voeg de kip toe en bak het zachtjes mee.
- Voeg de gezeefde tomaten met het sap aan het gerecht toe.
- Laat de kip en de groenten gedurende 15-20 minuten stoven met de deksel op de pot.
- Giet ondertussen 250 ml kokend water over de saffraan en laat dit 15-30 minuten staan.
- Voeg het warme water met de saffraan, de abrikozen (water afgieten!) en maïzena toe en de kip en de groenten.
- Roer het geheel voorzichtig door, zodat de kipfilet niet uit elkaar valt.
- Laat het gerecht nog een paar minuten sudderen totdat de kip helemaal gaar is en de abrikozen zacht geworden zijn.
- Voeg tot slot peper en zout naar smaak toe en strooi voor het opdienen wat amandelsnippers over het gerecht.

Deze curry is niet heet, maar om het gerecht wat milder te maken (voor kinderen bijvoorbeeld), kun je vlak voor het opdienen 200-300 ml crème fraîche toevoegen.


Eet dit gerecht met rijst of couscous.

Lekker met Mrs. Ball's chutney, gemalen kokos, stukjes banaan en sambal gemaakt van fijngehakte rode uien en tomaten gemengd met suiker en azijn. Eventueel kun je wat fijngehakte basilicum aan de sambal toevoegen.

### Benodigheden voor 6 personen:

- 900 gram kipfilet
- 50 gram gedroogde abrikozen, voorgeweekt
- 100 gram amandelsnippers
- 2 groene paprika's, in repen gesneden
- 2 uien, fijngesneden
- 2-3 teentjes knoflook, geperst
- 1 blik gezeefde tomaten
- 15 gram maïzena
- 1 kaneelstokje
- 1 theelepel verse gemberwortel
- 2 fijngestamppte kardamonzaden of 2,5 gram gemalen kardamon
- ½ gram saffraan, fijngewreven in een vijzel
- 2 eetlepels olijfolie
- zout
- peper
- 250 ml heet water

met dank aan:

Taste of Africa ™  
-a safari full of flavour-