

**RODE KIPCURRY MET BLOEMKOOL EN BASILICUM****BEREIDING**

Verdeel de bloemkool in roosjes en was ze.

Snijd de kipfilet in stukjes.

Breng in een ruime pan een flinke laag water met wat zout aan de kook.

Zet ondertussen een grote wok op hoog vuur en laat de wok heet worden. Voeg een scheutje wokolie toe en wok de bloemkoolroosjes en de kipstukjes 5 minuten. Voeg de kruidenpasta toe en wok 1 minuut mee. Voeg dan de kokosmelk toe en laat ca. 2 minuten zachtjes pruttelen.

Voeg ondertussen de mie toe aan het kokende water en kook deze in ca. 4 minuten gaar. Trek de mie na 1 minuut koken met 2 vorken los en roer tijdens het koken nog even om. Afgieten in een vergiet en goed laten uitlekken.

Schep de eiermie in diepe borden of kommen. Schep de basilicumblaadjes door de rode kipcurry en verdeel dit over de eiermie.

**LEKKER ANDERS KAN OOK**

Vervang de bloemkool door broccoli en bestrooi de curry op het laatst met wat geraspte kokos of seroendeng.

**OP TAFEL**

Zet Conimex Kroepoek en Sojasaus op tafel, om naar eigen smaak toe te voegen en erbij te nemen.



Aantal personen : **4**  
 Bereidingstijd ca. : **25 minuten**  
 Bereidingstechniek : **Wokken**  
 Moeilijkheidsgraad : **Eenvoudig**

**INGREDIËNTEN**

1 bloemkool  
 300 gram kipfilet  
 zout  
 Conimex Wok Olie  
 1 bakje Conimex Kruidenpasta voor Rode Curry  
 1 pakje Conimex Romige Kokosmelk  
 1 zak Conimex Chinese Eiermie  
 16 blaadjes basilicum

*Halveer of vermenigvuldig de ingrediënten verhoudingsgewijs voor minder of meer personen.*

*Bevat per portie:  
 Energie 657 kcal  
 Koolhydraten 63.3 g  
 Vet totaal 31.5 g*



DE OOSTERSE KEUKEN THUIS  
[www.conimex.nl](http://www.conimex.nl)