



Een veiliger account
met de Beveiligingscheck

[Meer weten](#)


Surinaamse Massala Kip

Door: [molenmeisje](#)

Ingrediënten 4 personen

500 gram **kipfilet** citroensap 2
 flinke **uien** 400 gram sperziebonen
 (of kousenband) 6 tenen **knoflook**
 4 middelgrote vastkokende
 aardappels 2 el olie 1 tl gedroogde
 chilivlokken (of 1 Madame
 Janetpeper) 2 el massala kerrie 1
 klein blikje tomatenpuree 4 kleine
 maggiblokjes allesbinder 1/2 liter
 warm water 4 **eieren peper** en **zout**
 uit de molen

Verder heb je nodig

Braadpan

55.524
Bekijken

544
Bewaard

Beoordeel

4.5 / 3



Plaats je recept & maak kans op mooie prijzen
 Heb jij ook zo'n lekker recept waar iedereen blij van wordt? **Plaats dit recept, elke maand maak je kans!** »

Traditioneel pittig gerecht, makkelijk te maken en mooi om te serveren.

Ontdek meer: [Roti Kip Kerrie](#)

Vorbereiding

Was de kip met wat water en citroen. Droog de filets vervolgens af met keukenpapier. Snijd de kip in grove stukken. Snipper de uien en de knoflook, maak de boontjes schoon en breek ze. Schil de aardappels en snijd er grove stukken van. Kook de eieren hard maar niet groen.

Bereidingswijze

Verhit de olie in de **Braadpan** en bak de kipfilet even aan. Voeg de uien en knoflook toe. Laat dit enkele minuten meefruiten. Nu kunnen achtereenvolgens: de tomatenpuree, chilivlokken, masala, bonen, aardappels, bouillonblokjes en het water worden toegevoegd. Laat het geheel zachtjes een half uurtje sudderen en roer af en toe voorzichtig om. Bind je gerecht vlak voor het serveren met een klein beetje allesbinder en breng op smaak met peper en zout uit de molen.

Serveertip

Schep de kip in diepe borden of schaalpjes. Leg bovenop ieder portie een vieren gesneden ei. Serveer er roti of knapperig stokbrood bij en een koud glas water of bier.

[Scroll voor meer recepten](#)

Deel dit recept


[WhatsApp](#)
[E-mail](#)


GIVI D241STG Specific ...

Specific screen, transparent 48 x 51 cm (H x W) to be mounted instead of the original s...



Mechernich - Landhotel...

Mechernich



Artsen geschokt:

Nieuwe manier van afvallen doet zelfs artsen verteld staan!
Probeer Nu Gratis!



Reacties (28)



finegourmet 12-10-2018

Bedankt. Heerlijk gerecht maar wel twee ipv vier maggi blokjes gebruikt.



juno24 10-03-2017

Dit was zo heerlijk!! Bedankt voor het fantastische recept.



juno24 10-03-2017

O, dit was zo heerlijk !! Bedankt voor dit fantastische recept.



marie-france 19-08-2015

Dom, zie nu pas dat ik het al had. Sorry, ga het snel maken.



marie-france 19-08-2015

Klinkt goed en gezien de reacties is het de moeite waard om mee te nemen. Dank je.

[Bekijk alle reacties](#)

Anderen bekeken ook

Arretjescake met koffie en ...

Dit recept van arretjescake met koffie en truffelpepernoten is precies wat je nodig hebt ...

GIVI D241STG Specific ...

Specific screen, transparent 48 x 51 cm (H x W) to be mounted instead of the original s...

ADVERTENTIE

Prei ovenshotel

Van ovenschotels kan ik geen genoeg krijgen als het buiten koud en guur is. Prei is een ...

Vlaamse stoverij volgens echt oud recept

Dit recept heeft mijn moeder ooit gekregen van een oudere vlaamse dame die het weer van ...

[Scroll voor meer recepten](#)