**kip en currysaus met appel**

kip
room
kokosroom
gember
appelen
vloeiende bloem

sojasaus
boter
currypoeder mild
knoflook
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
ui
peper & zout

**Maak de saus**: bak gesnipperde ui en knoflook in boter. Haal het klokhuis uit de appelen, schil en hak ze in dobbelsteentjes. Voeg ze op het laatst toe en laat even meebakken. Maak in een andere pan een lichte [**roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) en leng aan met [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) en kokosroom. Kruid naar smaak met currypoeder, gember, een scheutje zoete sojasaus, peper en zout.

Meng beide bereidingen.

Doe de braadkip in een ovenschotel en zet die ongeveer ½ uur in een voorverwarmde oven op 200°C. Giet een glaasje water in de schotel, dek af en laat nog 30 minuten garen op 185°C.