**Kip en currysaus met knoflook en paprika**

kippenbouten  
Griekse yoghurt  
paprika’s geel en rood  
verse gember  
knoflook  
zoete appelen  
uien  
steranijspoeder  
komijnpoeder

kardemompoeder  
foelie  
kurkuma  
zacht paprikapoeder  
tomatenpuree  
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)  
rijstolie  
rijstazijn  
peper en zout  
korianderpoeder  
verse koriander

**Voorbereiding**. Snijd de gele en de rode paprika’s in een fijne brunoise. Bewaar van elk een paar eetlepels voor de afwerking. Rasp een tweetal centimeter verse gember. Pel een volledige bol knoflookteentjes en druk ze door de knoflookpers. Schil een tweetal appelen, verwijder het klokhuis, snijd ze in dobbelsteentjes en bewaar ze even in een kommetje met water. Snijd een paar uien fijn.

Maak een kruidenmix van, in poedervorm, gelijke delen zachte paprika, steranijs, foelie, kardemom, koriander, komijn en kurkuma. Bak de kippenbouten op een klassieke manier in een pan of in de oven tot ze gaar zijn.

**Bereiding.** Roerbak de uien en paprika’s een tweetal minuten in een paar eetlepels rijstolie. Meng er het geperste knoflook, gemberrasp en appelpartjes onder en roerbak kort verder. Meng alles goed met de kruidenmix.

Giet er nu een halve liter [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) bij. Roer om en voeg dan een paar eetlepels tomatenpuree toe. Laat een tiental minuutjes sudderen. Zet de staafmixer in de bereiding en pureer. Breng op smaak met rijstazijn, peper en zout. Laat op laag vuur al roerend verder uitdampen tot de currysaus de gewenste dikte heeft.

Stoom de bewaarde stukjes gele en rode paprika kort in de microgolfoven. Meng de currysaus af het vuur met een paar eetlepels Griekse yoghurt.

**Op het bord.** Een stuk gebraden kip, een paar scheppen currysaus. Werk af met wat paprikablokjes en plukjes verse gember. Serveer met rijst, bloemkoolrijst of noedels. Je kan er ook een fris slaatje bij presenteren of gewokte sojascheuten.