

Hong Kong style spicy chicken curry

by Jacob Miao

Serves: 4

- 2 pieces chicken filet
- 3 spoons light soy sauce
- 2 teaspoons plus 1 ½ spoons Shaoxing rice wine or dry sherry
- 1 teaspoons roasted sesame oil
- 2 teaspoons potato starch added to one spoon water (mixed well) for the marinade
- 1 spoon arachide/peanut oil (half a spoon in the marinade)
- 2 spoon chopped garlic
- ginger
- 1 sliced large onion
- 450 g spiced red bell pepper without seeds
- 1,2 dl canned coconut milk or coffee cream
- 1,2 dl Chinese chicken broth
- 2 spoon Madras curry powder or paste for stir fry and 1 spoon in marinade
- 1 or 2 teaspoons sambal oelek (Indonesian pepper paste) for marinade and 1-2 teaspoons for stir fry of curry
- Eventually 1 teaspoon sugar
- 1 teaspoon salt
- 1-3 teaspoon corn/potato starch and half cup water, mix well

Preparation/marinade one day in advance

Cut chicken in 2 cm pieces. Mix with soy sauce, rice wine, sesame oil, garlic and ginger.

Final preparation

Take wok or large pan and preheat on large flame. Add arachide/peanut oil and wait until smoke comes. Sir fry marinated chicken until light brown color. Take chicken out and let oil drip off. Leave only 2 spoons of oil in wok/pan. Heat the wok again at high flame. Sir fry onion and garlic 3 minutes. Add bell pepper, curry powder, and sambal oelek and stir fry 2 minutes on high flame. Lower the flame and add chicken. Then add chicken broth and coffee cream or coconut milk and let it cook on low fire. Add starch to bind the curry on low fire but still boiling. Keep stirring with spoon.

Serve with white rice.

Hong Kong stijl pittige kerrie kip

Voor 4 personen:

- 2 stukken kipfilet
- 3 eetlepels lichte sojasaus
- 2 theel. plus 1 ½ eetl. Shaoxing-rijstwijn of droge sherry
- 1 theel. geroosterde sesamololie
- 2 theelepels aardappelzetmeel oplossen in heel klein beetje water (eetlepel) en dat in de marinade.
- 1 eetl. Arachideolie (1 tot halve eetlepel in de marinade)
- 2 eetl. knoflook, in fijne plakjes
- gember
- 1 grote ui, in fijne ringen
- 450 g. rode paprika's, zonder zaden en in plakjes of reepjes
- 1,2 dl kokosmelk uit blik of koffieroom
- 1,2 dl Chinese kippenbouillon of kant en klare gekochte bouillon (i.p.v. water). Die Chinese kippenbouillon. Al naar gelang kun je er meer of minder in doen).
- 2 eet. Madraskerrievoeder of-pasta om te roerbakken en extra nog 1 eetlepel in marinade doen
- 1 of 2 theelepels sambal voor marinade en 1-2 theelepels voor het roerbakken van de kerrievoeder
- 2 theel. suiker (weet ik niet, maar zou ik weglaten)
- 1 theel. Zout
- 1 theel. Maizena, aangelengd met 1 eetl water (ik gebruik hier aardappelzetmeel voor). EN voor 2 stukken kipfilet pak ik 2 of 3 flinke theelepels aangelengd met minimale hoeveelheid water (halve kop of minder). Zorg er wel voor dat alles opgelost is voordat je het mengt in het gerecht (dit is de laatste stap helemaal aan het einde).

Bereiding/marinade een dag van te voren:

Snijd de kip in hap grote stukjes. Meng deze met 1 eetlepel sojasaus, 2 theelepels rijstwijn, sesamololie, knoflook en gember en zodat de stukjes helemaal bedekt zijn.

Bereiding

Laat een wok of grote koekenpan op een hoge warmtebron heet worden. Giet er de arachideolie in en laat deze dampend heet worden. Roerbak de kip 5 minuten (of minder: die kip gaart toch wel verder en straks ook in de saus), totdat de stukjes lichtbruin zijn. Haal met een schuimspaan uit de wok en giet het vet en de olie weg, op ongeveer 2 eetlepels na.

Laat de wok weer heel heet worden. Roerbak de ui en knoflook 3 minuten, totdat de ui zacht en bruin is.

Voeg de paprika toe en roerbak nog 2 minuten: hier ook meteen de kerriepoeder er bij roerbakken (2-3 eetlepels) en 2 of 3 theelepels sambal oelek. Alles op hoog vuur.

Doe de uitgelekte kip er bij (vuur mag nu lager) en giet er dan dan de kippenbouillon erbij (valkuil is om er te veel in te doen, omdat je veel saus wenst, maar als je wat minder doet dan zie je dat je toch al wel voldoende saus zult hebben). Nu kun je ook de koffieroom erbij doen

En dan binden en laten koken zodat het bindt (als het nog doorkookt dan het vuur zo laag dat het wel kookt en pruttelt.) Het papje met aardappelzetmeel er doorheen roeren en al roerend laten koken en dan laten rusten en serveren.

Serveer met witte rijst!