

## Curry met kipfilet, aubergine, linzen en kikkererwten van Sandra

**Aantal personen:** 2 tot 3  
**Soort gerecht:** Hoofdgerecht  
**Tijdsduur:** 30 + 30 minuten



<b>Ingrediënten</b>
350 gr. kipfilet
2 tomaten
1 ui
1 aubergine
blikje linzen (130 gr.)
1 blik gekookte kikkererwten (240 gr.)
bakje rode currypasta, bv fairtrade Original (70 gr.)
1 eetlepel verse koriander
3 kopjes rijst
peper en zout naar smaak

<b>Benodigdheden</b>
snijplank
grote pan (met deksel)
koekenpan
rijstkoker/pan om rijst te koken
messen om te snijden
spatel om te roeren
zeef
schotel om op te dienen

### **Bereidingswijze:**

- 1) Kook de rijst.
- 2) Snij de kipfilet in blokjes.
- 3) Snij de aubergine en tomaat in stukjes en snipper de ui.
- 4) Spoel de linzen en de kikkererwten af met water.
- 5) Giet een flinke scheut olijfolie in een grote pan. Bak hierin de aubergine en de ui ongeveer 7 minuten.
- 6) Voeg aan dit mengsel de tomaten, de kikkererwten en de linzen toe. Giet er water bij zodat alles goed onderstaat. Voeg ook de rode currypasta toe. Voeg naar smaak met peper en zout toe. Laat 30 minuten zacht koken.
- 7) Roerbak de stukjes kipfilet in een aparte pan. Voeg ze aan het einde van de kooktijd toe. Serveer dit in een mooie schotel en werk af met de koriander.
- 8) Opdienen met gekookte rijst,