

Broodje kip-kerrie / Chicken Curry Roll



Boodschappenlijstje

2 eetlepels zonnebloemolie
1½ eetlepel Surinaamse masala
2 teentjes knoflook
1 ui
500 gram kipfilet

½ bouillonblokje
20 ml water
½ theelepel maïzena
zeezout & zwarte peper
4 Surinaamse broodjes

Optioneel: Faja Lobi - Madame Jeannette sambal

Zo maak je een broodje kip-kerrie

Snij de kipfilet in smalle reepjes. hak de ui heel fijn en pers de knoflook.

Schenk de olie in een ruime koekenpan en voeg er de masala aan toe.

Bak het kort, samen met de ui en knoflook.

Na +/- 2 minuten doe je de kip er bij in de pan.

Verkruiemel het bouillonblokje boven de kip en voeg 20 ml water toe.

Schep dit goed om en laat het kipmengsel +/- 15 minuten sudderen, met een deksel op de pan.

Voeg nu de maïzena toe om een de saus in te dikken en schep dit ook goed door.

Strooi er eventueel nog wat versgemalen zwarte peper en zeezout (naar smaak) over.

Snij het broodje open en rooster het kort in grill of tosti-ijzer.

Vul het broodje met kip kerrie, komkommer en rode ui in zoetzuur.

Geef de Madame Jeannette sambal apart bij de kip-kerrie broodjes

Broodje kip-kerrie / Chicken Curry Roll



Shopping list

2 tablespoons sunflower oil	½ stock cube
1½ tablespoons Surinamese masala	20ml water
1 onion	½ teaspoon cornstarch
2 cloves of garlic	sea salt and black pepper
500g chicken fillet	4 Surinamese rolls

Optional: Faja Lobi - Madame Jeannette sambal

How to make chicken curry rolls

Cut the chicken fillet into thin strips, chop the onion very finely and press the garlic.

Pour the oil into a large frying pan and add the masala,

Fry it briefly, together with the onion and garlic.

After +/- 2 minutes, add the chicken to the pan.

Crumble the stock cube over the chicken and add 20 ml of water.

Stir this well and simmer the chicken mixture for +/- 15 minutes, with a lid on the pan.

Now add the cornflour to get a thicker curry sauce and stir this well too.

Add some freshly ground black pepper and sea salt to taste.

Cut the sandwich open and toast it briefly in a grill or sandwich maker.

Fill the sandwich with chicken curry, cucumber and pickled red onion.

Serve with Madame Jeannette sambal on the side