

## Kip in cocuscurry met mie

Snijd het kipfilet in blokjes. Verhit de olie in een wok of braadpan. Fruit de knoflook en sjalot 1 min. Meng de currypasta, kerriepoeder en kurkuma erdoor. Voeg de kipblokjes en de kokosmelk toe en breng al roerend aan de kook. Draai het vuur laag, leg de deksel op de wok en houd het geheel ca. 10 min. tegen de kook aan. Schep af en toe om. Verhit intussen de olie in de frituurpan tot 180 °C. Breng ook een grote pan met water aan de kook. Roer de suiker, vissaus en limoensap door de kokosc Curry en verwarm de saus nog 5 min. zachtjes. Kook 2/3 van de mie volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar in een grote pan. Giet de mie af met koud water en laat uitlekken. Frituur intussen in ca. 1 min. de resterende mie krokant. Schep de mie met een schuimspaan uit de frituurpan en laat uitlekken. Verdeel de gekookte mie over 4 borden. Schep de kip-kokusc Curry erover, garneer met de gefrituurde mie en de bosui.