

KIPKATSU-CURRY MET RIJST

4 PERSONEN | 30-40 minuten



Ingrediënten

- 4 kipfilets (400 g in totaal)
- zout
- 300 g rijst, naar keuze (traditioneel met kortkorrelige rijst)
- 400 g Japanse of 'gewone' aubergine
- 2,5 el zonnebloemolie, plus ca. 500 ml
- 1 ui, middelgroot
- 1 teentje knoflook
- 2 stengels bleekselderij
- 1 pakje **S&B Golden Curry Japanse curry mix** (à 92 g)
- 30 g patentbloem
- 30 g *Obento panko broodkruimels*
- 1 ei, middelgroot
- blaadjes van 2 takjes koriander
- 2 bosuien



**S&B GOLDEN CURRY
JAPANESE CURRY MIX**

Bereiding

- 1** Dep de kipfilets droog met keukenpapier en sla ze met de onderkant van een koekenpan plat tot ze ½ centimeter dik zijn. Bestrooi ze royaal met zout en laat 10-15 minuten staan.
- 2** Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking.
- 3** Snijd de aubergines in plakjes. Verhit een koekenpan met ½ eetlepel zonnebloemolie en bak de aubergineplakjes in 4-5 minuten aan beide kanten goudbruin. Schep ze op een bord en houd apart.
- 4** Pel de ui en knoflook en hak ze fijn. Halveer de bleekselderij, verwijder de stugge draden en snijd de stengels in dunne plakjes. Verhit 2 eetlepels zonnebloemolie in een koekenpan en bak de ui, knoflook en bleekselderij in 3-4 minuten goudbruin.
- 5** Breng 550 milliliter water aan de kook. Breek de **S&B Golden Curry Japanse curry mix** in stukjes, roer hem door het kokend water en laat 5 minuten staan, tot de stukjes currypasta zijn opgelost en je een mooie, gladde currysous hebt. Roer de currysous door het groentemengsel, zet het vuur heel laag en voeg de aubergineplakjes toe. Houd de curry zolang warm.
- 6** Zet een bord klaar met de patentbloem, een tweede bord met de panko en klop in een derde bord het ei los. Haal de kipfilets eerst door de bloem, tot ze volledig bedekt zijn, dan door het ei (laat een teveel afdruipe) en wentel ze tot slot door de panko.
- 7** Verhit in een koekenpan met dikke bodem een laagje olie van ongeveer 2 centimeter. Test of de olie heet genoeg is door een paar kruimels panko in de pan te strooien; wanneer de panko in de pan 'danst', kun je de kipfilets erin leggen. Bak ze 2-3 minuten aan beide kanten, tot het pankolaagje mooi goudbruin is. Haal ze uit de pan en laat ze uitlekken op een bord bekleed met keukenpapier.
- 8** Hak de koriander grof en snijd de bosuien in ringetjes. Snijd de krokante kip in plakken en serveer hem samen met de curry en rijst. Bestrooi tot slot met de koriander en bosui.