**Wat heb je nodig voor kip kerrie (ingrediënten) (2-3 personen):**

* 500 gram kip (filet of kipdijfilet)
* 400 gram sperziebonen
* 250 gram (verse) ananas in kleine blokjes
* 250 ml kookroom
* 200 gram rijst
* 2 teentjes knoflook
* 1 ui
* 1½ eetlepel kerriepoeder
* 1 theelepel verse gember (geraspt)
* 1 theelepel paprikapoeder
* peper en zout naar smaak

**Hoe maak je kip kerrie:**

1. Kook de rijst en zet een pan water met een snuf zout op het vuur voor de sperziebonen.
2. Snijd de kip in kleine blokjes, snipper het uitje, snijd de knoflook fijn en snijd de kontjes van de sperziebonen (was ze ook even).
3. Doe een beetje boter of olie in een ruime koekenpan en fruit het ui en knoflook even aan.
4. Voeg dan de gember toe, bak even mee tot het lekker begint te ruiken en voeg dan de kip toe.
5. Kruid de kip met de kerrie, peper en zout en bak deze gaar.
6. Ondertussen kook je de sperziebonen beetgaar en giet je ze af.
7. Doe de kookroom bij de kip in de pan en de paprikapoeder
8. Roer door, laat dit even pruttelen, proef en breng verder op smaak met peper en zout indien nodig.
9. Voeg de ananas toe en verwarm dit even kort mee.
10. Verdeel de rijst over de borden samen met de en de kip kerrie. Eet smakelijk!