



## Thaise Pompoen Curry

### Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Braadstomen Provençal
- 500 g Kipdrumsticks
- 400 g Pompoen
- 1 Rode paprika
- 1 Chilipeper
- 1 tl Maïszetmeel
- 150 ml Kokosmelk
- 180 g Rijst
- 2 el Oestersaus

### Instructie

1. Verwarm de oven 20 minuten voor op 180 C
2. Doe alle verse ingredienten in de zak, doe de kruiden erop, schud het geheel rustig door elkaar. Schud ook de maizena of het aardappelzetmeel door het geheel. Doe de kokosmelk en de oestersaus erbij en sluit de zak af met de clip. Schuif het geheel in de oven en stoom 40 minuten.
3. Kook ondertussen de rijst, zie gebruiksaanwijzing op de verpakking en houd warm.
4. Haal de schotel uit de oven. Prik een gat in de zak LET OP: Stoom is heel heet ! Knip de bovenkant van de zak open en doe de hele inhoud in de hete schotel. Eet smakelijk

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	64.26 g
Energie	641.87 kcal
vetten	25.26 g
Eiwit	44.42 g

58 Min

3 Porties