Kip curry met ananas, rijst en bladerdeegkrokantjes

Ingrediënten:

- 1 HERTA bladerdeeg
- 250g volkoren rijst
- 4 stuks kipfilet
- 500g witte champignons
- 2 teentjes knoflook
- 3 stuks prei
- 1 blikje ananas
- 250g verse room
- Currypoeder, bladpeterselie

Bereiding:

- Kook de rijst zoals aangegeven. Laat zo'n 25 min. zachtjes koken zonder tot de rijst beetgaar is.
- Snijd de kip in blokjes van 2-3 cm. Smelt een klontje boter in een diepe pan of stoofpot en schep daar de kippenblokjes in, samen met de helft van het currypoeder. Kruid met zout en zwarte peper en laat de kippenblokjes aankorsten, zo'n 2-3 min. Haal ze dan uit de pan (ze hoeven nog niet gaar te zijn).
- Snijd de champignons en bak ze in boter. Schep dan de knoflook in de pot bij, kruid met zout en flink wat zwarte peper en verlaag het vuur. Laat zo'n 2-3 min. stoven.
- Snijd ondertussen de prei in dunne ringen van max 1 cm. Schep mee in de pan bij de champignons en laat nog eens 3 min. stoven. Strooi er de bloem over en giet er dan 400 ml water bij. Kruid met de rest van het currypoeder, zout en

zwarte peper en laat op een middelhoog vuur pruttelen zonder deksel op de pan. Schep de ananas en de kippenblokjes mee in de saus en giet er dan de room bij. Laat opwarmen gedurende 4-5 min. tot de kip gaar is.

- Snijd leuke vormpjes van het HERTA Bladerdeeg, laat je fantasie de vrije loop: snijd herfstblaadjes uit, enge spinnetjes, heksenmutsen ... Verhit een droge pan zonder vetstof op het vuur en bak daar de vormpjes in. Na ongeveer 5-7 min. zullen ze opblazen en gaar zijn. Versnipper intussen de peterselie.
- Serveer de rijst met een flinke schep van de currysaus en werk af met de leuke bladerdeegvormpjes en de peterselie. Smakelijk!

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **2**