



## Kip-kerrie Mango Woktober

### Ingrediënten

- \* 2000 gram kippendijblokjes
- \* 600 gram Woudpaddenstoelenmix,ontdoid 400515
- \* 200 gram uienringen,ontdoid 400626
- \* 600 paprikareepjes rood,ontdoid 400522
- \* 5 gram keukenzout 656882
- \* 50 gram olie 750657
- \* 30 gram Verstegen kerriepoeder 650808
- \* 200 gram blanke rozijnen
- \* 600 ml kokosmelk
- 600 gram mangoblokjes,ontdoid 400715

### Bereidingswijze

\* Meng de kippendijblokjes met het keukenzout, kerriepoeder en de olie

---

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014

- \* Bak de ui en de Woudpaddenstoelenmix voor 3 minuten aan en voeg de kipblokjes toe
- \* Bak dit tot de kipblokjes gaar zijn
- \* Voeg de kokosmelk toe en breng aan de kook
- \* Voeg de rozijnen toe en laat zachtjes doorkoken tot de saus is ingedikt is en mooi om de kip blijft hangen
- \* Voeg tot slot de mangoblokjes toe

---

**VAV divers**

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

**Arts divers**

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

**VDB divers**

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014