

# MUFFINS - KIP KERRIE MUFFINS

*by Carola van Bemmelen.*



## BEREIDING

### VOORBEREIDING 15 MINUTEN - BEREIDING 25 MINUTEN

Verwarm de oven voor op 170 graden. Zet de muffinvorm klaar. Snijd de ui in stukjes en pers de knoflook. Snijd de kipfilet in stukjes. Verhit een beetje olie in de pan en bak hierin de kipfilet. Voeg de ui en knoflook toe en bak tot deze zacht zijn – haal dan de pan van het vuur. Doe alle ingrediënten in een kom en kneed ze goed door tot alles goed gemengd is. Verdeel het over de muffinvormpjes. Zet de kip kerrie 25 minuten in de oven en laat ze goed afkoelen.

## INGREDIËNTEN

### VOOR 9 STUKS

- 1 kleine ui

- 1 teentje knoflook
- 200-250 gram kipfilet
- 2 eieren
- 1 el kerriepoeder
- 1 tl paprikapoeder
- 50 gram kokosmeel
- 2 tl mosterd
- 3 el tomatenpuree
- 3 el kokosmelk
- 2 tl wijnsteenbakpoeder
- Zout naar smaak
- Olie om in te bakken