

# Curry med kyckling och äggnudlar

Total tid **35 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **20 Min.** Tillagningstid

## INGREDIENSER

10 Portioner

### Till curryrätten:

|                  |                                       |
|------------------|---------------------------------------|
| <b>100 ml</b>    | matolja                               |
| <b>1 kg</b>      | kycklingbröst, tunt skivat            |
| <b>30 g</b>      | vitlök (6 klyftor),<br>finhackade     |
| <b>200 g</b>     | lök, skuren i tunna klyftor           |
| <b>60 g</b>      | röd currypasta                        |
| <b>200 ml</b>    | <u>Kikkoman woksås -<br/>Teriyaki</u> |
| <b>1,5 liter</b> | kokosmjölk                            |
| <b>1,5 liter</b> | kycklingbuljong                       |
| <b>30 ml</b>     | fisksås                               |
| <b>200 g</b>     | sockerärter                           |
| <b>600 g</b>     | äggnudlar (eller<br>risnudlar)        |
| <b>300 g</b>     | mungböngroddar                        |
| <b>5</b>         | ägg, hårdkokta och<br>halverade       |

### Garnering:

|             |           |
|-------------|-----------|
| <b>30 g</b> | mynta     |
| <b>30 g</b> | koriander |

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

Värm oljan i en stor wok eller gryta och stek kycklingstrimlorna i 1–2 minuter. Tillsätt vitlök och lök och stek i ytterligare 2–3 minuter tills de doftar gott. Häll över allt i en skål och ställ åt sidan.

### Steg 2

Tillsätt den röda currypastan i grytan och fräs i cirka 1 minut. Rör i Kikkoman Woksås – Teriyaki tills allt är väl blandat.

### Steg 3

Häll i kokosmjölk och kycklingbuljong och låt sjuda på medelvärme i cirka 10 minuter. Smaka av med fisksåsen.

### Steg 4

Tillsätt sockerärtorna och kyckling- och lökblandningen och koka i ytterligare 3–4 minuter – sockerärtorna ska förbli lite krispiga.

### Steg 5

Koka nudlarna separat enligt anvisningarna på förpackningen. Fördela nudlarna i skålar och ös över den varma buljongen med kyckling och sockerärter. Tillsätt mungböngroddar och ett halvt kokt ägg i varje skål. Garnera den färdiga curryrätten med mynta och koriander.