KIKKOMAN

Massaman curry med kyckling, potatis och jordnötter

Total tid **30 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **20 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
2.615 kJ / 629 kcal

Fett: **41,9 g** Protein: **37 g**
Kolhydrater: **23,6 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

400 g	kycklingbröstfilé
400 g	potatis
1	lök
1 st	ingefära, 2 cm
1	vitlöksklyfta
2 msk	Kikkoman rostad sesamolja
100 g	jordnötter
1 msk	(Massaman) currypasta
400 ml	kokosmjölk
2 msk	jordnötspasta (eller jordnötssmör)
2 tsk	farinsocker eller honung (eller Kikkoman söt matlagningskrydda i Mirin-stil)
4 msk	Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
3 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
0,5 knippe	koriander

FÖRBEREDELSE

Steg 1

400 g kycklingbröstfilé - **400 g** potatis - **1** lök - **1 st** ingefära, 2 cm - **1** vitlöksklyfta
Torka av kycklingfilén och skär den i ca 2 cm stora bitar. Skala, tvätta och tärna potatisen grovt. Skiva löken i fina ringar. Finhacka ingefära och vitlök.

Steg 2

2 msk Kikkoman rostad sesamolja **70 g** jordnötter - **1 msk** (Massaman) currypasta - **400 ml** kokosmjölk - **2 msk** jordnötspasta (eller jordnötssmör) - **2 tsk** farinsocker eller honung (eller Kikkoman söt matlagningskrydda i Mirin-stil) - **4 msk** Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron **3 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
Fräs kycklingfilén i den uppvärmda Kikkoman sesamoljan. Tillsätt löken, ingefäran och vitlöken och fräs kort. Tillsätt potatis, jordnötter och currypasta, rör om kort och avglasera med kokosmjölken. Tillsätt jordnötspasta eller smör, socker, Kikkoman Ponzu citron och Kikkoman sojasås och låt sjuda i cirka 20 minuter. Om såsen blir för tjock, tillsätt lite vatten.

Steg 3

0,5 knippe koriander - **30 g** jordnötter
Grovhacka koriander och jordnötter. Rosta jordnötterna i en liten panna tills de är gyllenbruna. Garnera curryn med koriander och hackade jordnötter och servera.