

Röd thailändsk curry med kyckling och kokos

Total tid **25 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
2.932 kJ / 703 kcal

Fett: **32,2 g** Protein: **41,7 g**
Kolhydrater: **57,7 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

Till nötterna:

50 g blandade nötter, t.ex. cashewnötter, hasselnötter, pekannötter, jordnötter
3 msk [Kikkoman naturligt bryggd sojasås](#)
1 msk farinsocker

Till curryn:

200 g ris, t.ex. basmati
500 g kycklingbröstfilé
2 röda paprikor
1 knippe knippe salladslök
2 morötter
200 g sugar snaps (eller frysta ärtor eller gröna bönor)
2 tsk röd currypasta
2 tsk [Kikkoman rostad sesamolja](#)
400 ml kokosmjölk
75 ml [Kikkoman naturligt bryggd sojasås](#)
Några korianderblad (eller thaibasilika)

FÖRBEREDELSE

Steg 1

För de kryddiga nötterna:

50 g blandade nötter, t.ex. cashewnötter, hasselnötter, pekannötter, jordnötter - **3 msk** [Kikkoman naturligt bryggd sojasås](#) - **1 tsk** farinsocker

Hacka nötterna grovt. Värm Kikkoman sojasås med sockret, tillsätt nötterna och glasera. Lägg över på bakplåtspapper och låt svalna.

Steg 2

200 g ris, t.ex. basmati - **500 g** kycklingbröstfilé - **2** röda paprika - **1 knippe** salladslök - **2** morötter - **200 g** sugar snaps (eller frysta ärtor eller gröna bönor) - **2 tsk** röd currypasta - **2 msk** [Kikkoman rostad sesamolja](#) **400 ml** kokosmjölk - **75 ml** [Kikkoman naturligt bryggd sojasås](#)
Koka riset enligt anvisningarna på förpackningen. Skär kycklingen i bitar. Skär paprikan i strimlor, salladslöken i ringar, morötterna i skivor och halvera dina sugar snaps. Fräs currypastan i het Kikkoman Sesamolja i en wok. Tillsätt kokosmjölken, ca. 100 ml vatten och Kikkoman sojasås och koka upp.

Steg 3

Några korianderblad (eller thaibasilika)
Tillsätt kycklingen och låt sjuda i ca 5 minuter. Tillsätt grönsakerna och koka i ytterligare 5 minuter. Skär koriandern i strimlor. Garnera curryn med koriandern och de kryddiga nötterna och servera med riset.