KIKKOMAN

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.