KIKKOMAN

Rød thai-karry med kylling og kokos

Samlet tid **25 min.** **10 min.** Arbejdstid **15 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.932 kJ / 703 kcal

Fedt: **32,2 g** Protein: **41,7 g**
Kulhydrater: **57,7 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

Krydrede nødder:

50 g	blandede nødder, f.eks. cashewnødder, hasselnødder, pekannødder, peanuts
3 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 spsk.	brun farin

Karry:

200 g	ris, f.eks. basmatiris
500 g	kyllingebrystfilet
2	røde peberfrugter
1 bundt	forårsløg
2	gulerødder
200 g	sukkerærter (eller frosne ærter eller grønne bønner)
2 tsk.	rød karrypasta
2 tsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
400 ml	kokosmælk
75 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
	Enkelte korianderblade (eller thaibasilikum)

FREMGANGSMÅDE

Step 1

50 g blandede nødder, f.eks. cashewnødder, hasselnødder, pekannødder, peanuts - **3 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 tsk.** brun farin
Hak nødderne groft. Opvarm Kikkoman sojasauce med brun farin, og tilsæt nødderne, så de bliver glaseret. Læg dem over på en bageplade, og lad dem køle af.

Step 2

200 g ris, f.eks. basmatiris - **500 g** kyllingebrystfilet - **2** røde peberfrugter - **1 bundt** bundt forårsløg - **2** gulerødder - **200 g** sukkerærter (eller frosne ærter eller grønne bønner) - **2 tsk.** rød karrypasta - **2 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie **400 ml** kokosmælk - **75 ml** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Kog risen i henhold til pakkens anvisninger. Skær kyllingekødet i mindre stykker. Skær peberfrugt i strimler, forårsløg i ringe, gulerødder i skiver, og halvér sukkerærterne. Steg karrypastaen i varm Kikkoman sesamolie i en wok. Tilsæt kokosmælk, ca. 100 ml vand og Kikkoman sojasauce, og bring det hele i kog.

Step 3

Enkelte korianderblade (eller thaibasilikum)
Tilsæt kyllingekødet, og lad det simre i ca. 5 minutter. Tilsæt grøntsager, og lad dem koge med i 5 minutter. Skær korianderbladene i strimler. Pynt den færdige karry med koriander og de krydrede nødder, og server retten med ris.