

Thailandsk grøn karryret med kylling i wok

Samlet tid **60 min.** 15 min. Arbejdstid **30 min.** Marineringstid **15 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.093 kJ / 500 kcal

Fedt: **26 g** Protein: **44 g**
Kulhydrater: **22 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Marineret kylling:

300 g kyllingebryst
50 ml [Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce](#)
1 tsk. grøn karrypasta
Saft og skal af 1 lime
0,5 tsk. brun farin

Grøntsager:

1 løg
150 g aubergine
200 g squash
100 g svampe
75 ml [Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce](#)
2 friske eller frosne kaffir
limeblade (valgfrit)
1 spsk. hakket eller malet
citrongræs
0,5 bundt frisk koriander
0,5 bundt thaibasilikum
100 ml kokosmælk

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Skær kyllingekødet i tern. Bland Kikkoman sojasauce, karrypasta, limesaft, limeskal og brun farin sammen i en skål. Vend kyllingeternene i marinaden, og lad kødet marinere i 30 minutter.

Step 2

Skær løget i tynde strimler. Skær aubergine og squash i tern, og skær svampene i halve. Hak alle krydderurterne.

Step 3

Opvarm en smule olie på en stegepande. Tilsæt løg og steg i 1 minut. Tilsæt kylling, steg kyllingen, indtil kødet tager farve og fjern det derpå fra panden.

Step 4

Steg svampene på den samme pande, indtil de tager farve. Tilsæt squash og aubergine og steg dem i ca. 2 minutter. Tilsæt kylling, thaibasilikum, kaffir limeblade og citrongræs og steg det hele i 1-2 minutter. Tilsæt til sidst Kikkoman sojasauce og kokosmælk, og steg blandingen, indtil væsken er let fordampet.

Step 5

Pynt retten med hakket koriander inden servering.