

Kyllingekarry i japansk stil (uden roux!)

Samlet tid **35 min.** 15 min. Tilberedningstid 20 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.950 kJ / 705 kcal

Fedt: **29 g** Protein: **34 g**
Kulhydrater: **75 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Kyllingemarinade

200 g kyllingelår eller
kyllingebryst
1 tsk. karrypulver
1 nip salt

Karrybase

5 g hvidløg
5 g ingefær
100 g løg
50 g gulerod
50 g squash
50 g svampe
1 spsk. karrypulver
0,5 tsk. garam masala
2 spsk. ristede løg
1 spsk. rapsolie

Krydderi & sauce

1 spsk. [Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce](#)
1 spsk. [Kikkoman Koncentreret
Ramen Nudelsuppe Base
- Shoyu \(sojasauce\)](#)
[Smag](#)
1 spsk. ketchup
1 spsk. tahini
300 ml vand

Jævning

1 spsk. majsstivelse
40 ml vand

Serving & toppings

400 g kogt ris
2 blødkogte æg (ca. 7
minutter)

FREM GANGSMÅDE

Step 1

200 g kyllingelår eller kyllingebryst - **1 tsk.**

karrypulver - **1 nip** salt

Skær kyllingen i mundrette bidder, tilsæt karrypulver og salt, og sørg for at alt kødet bliver dækket af krydderierne.

Step 2

5 g hvidløg - **5 g** ingefær - **100 g** løg - **50 g** gulerod - **50 g** svampe - **50 g** squash

Hak hvidløg og ingefær fint, og bland det sammen. Skær løg i skiver, skær gulerod og squash i tern på 3 cm, og skær svampene i kvarte.

Step 3

1 spsk. rapsolie - **1 spsk.** karrypulver - **2 spsk.** ristede løg - **300 ml** vand

Opvarm rapsolie i en gryde ved lav til mellemhøj varme. Tilsæt hvidløg og ingefær fra step 2 og steg det, indtil det begynder at dufte. Tilsæt den marinerede kylling fra step 1, og steg det. Vær opmærksom på, at kødet ikke må brænde på. Tilsæt løg, gulerod og squash, og steg det hele ganske kort. Rør karrypulver og svampe i. Hæld vand i, tilsæt de ristede løg og skum det skum af, der måtte stige op til overfladen. Læg låg på, og lad retten simre i 15 minutter.

Step 4

1 spsk. [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#) - **1 spsk.** [Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu \(sojasauce\)](#) [Smag](#) - **1 spsk.** ketchup - **1 spsk.** tahini

Så snart grøntsagerne er møre, bland Kikkoman sojasauce, Kikkoman ramen suppebase, ketchup

1 nip ristede løg
1 nip persille

og tahin sammen i en skål, hæld det i gryden og bland det godt sammen med resten.

Step 5

1 spsk. majsstivelse - **40 ml** vand - **0,5 tsk.** garam masala

Opløs majsstivelse i vand. Hæld det i din karry under konstant omrøring, indtil saucen kommer i kog og begynder at tykne. Tilsæt garam masala helt til slut, og sluk derefter for blusset.

Step 6

400 g kogt ris - **2** blødkogte æg (ca. 7 minutter) - **1 nip** ristede løg - **1 nip** persille

Server risen med den færdige karryret. Pynt retten med et æg, ristede løg og persille inden servering.