KIKKOMAN

Massaman curry med kylling og peanuts

Samlet tid **30 min.** **10 min.** Arbejdstid **20 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.615 kJ / 629 kcal

Fedt: **41,9 g** Protein: **37 g**
Kulhydrater: **23,6 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

400 g	kyllingebrystfilet
400 g	kartofler
1	løg
1 stk.	ingefær, 2 cm
1	fed hvidløg
2 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
100 g	peanuts
1 spsk.	(Massaman) karrypasta
400 ml	kokosmælk
2 spsk.	peanutpasta (eller peanutbutter)
2 tsk.	brun farin eller honning (eller Kikkoman sødtsmagende krydderi til madlavning i mirin-stil)
4 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
3 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
0,5 bundt	koriander

FREMGANGSMÅDE

Step 1

400 g kyllingebrystfilet - **400 g** kartofler - **1** løg - **1 stk.** ingefær, 2 cm - **1** fed hvidløg
Dup kyllingefileten tør, og skær den i stykker på ca. 2 cm. Skræl, vask og skær kartoflerne i grove tern. Skær løget i fine ringe. Hak løg og ingefær fint.

Step 2

2 spsk. Kikkoman Ristet Sesamolie **70 g** peanuts - **1 spsk.** (Massaman) karrypasta - **400 ml** kokosmælk - **2 spsk.** peanutpasta (eller peanutbutter) - **2 tsk.** brun farin eller honning (eller Kikkoman sødtsmagende krydderi til madlavning i mirin-stil) - **4 spsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma **3 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Steg kyllingefileten i den opvarmede Kikkoman sesamolie. Tilsæt løg, ingefær og hvidløg, og steg det hele kort. Tilsæt kartofler, peanuts og karrypasta, og steg det ganske kort. Kog panden af med kokosmælk. Tilsæt peanutpasta eller peanut butter, farin, Kikkoman ponzu citrus sojasauce og Kikkoman sojasauce, og lad det hele simre i ca. 20 minutter. Hvis saucen bliver for tyk, kan der tilsættes en smule vand.

Step 3

0,5 bundt koriander - **30 g** peanuts
Hak koriander og peanuts groft. Rist peanuts på en lille pande, indtil de er gyldenbrune. Pynt den færdige karryret med koriander og hakkede peanuts inden servering.