

Карри ми с курицей и яичной лапшой

Общее время 35 мин 15 мин Время подготовки 20 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для карри ми:

100 мл	растительного масла
1 кг	куриной грудки, тонко нарезанной
30 г	чеснока (6 зубчиков), мелко нарезанного
200 г	репчатого лука, нарезанного тонкими дольками
60 г	красной пасты карри
200 мл	<u>вок-соуса Kikkoman Терияки</u>
1,5 л	кокосового молока
1,5 л	куриного бульона
30 мл	рыбного соуса
200 г	стручкового сахарного гороха
600 г	яичной лапши (или рисовой лапши)
300 г	проростков маша
5	яиц, сваренных вкрутую и разрезанных пополам

Украшение:

30 г	мяты
30 г	кинзы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Нагрейте масло в большом воке, глубокой сковороде или кастрюле и обжарьте куриные полоски в течение 1–2 минут. Добавьте чеснок и лук и обжаривайте еще 2–3 минуты, пока не появится аромат. Переложите все в миску и отложите в сторону.

Шаг 2

Положите красную пасту карри в кастрюлю и обжаривайте примерно 1 минуту. Добавьте вок-соус Терияки Kikkoman и хорошо перемешайте.

Шаг 3

Влейте кокосовое молоко и куриный бульон и тушите на среднем огне примерно 10 минут. Приправьте по вкусу рыбным соусом.

Шаг 4

Добавьте горох и смесь курицы с луком и готовьте еще 3–4 минуты — горох должен остаться слегка хрустящим.

Шаг 5

Приготовьте лапшу отдельно по инструкции на упаковке. Разделите ее по глубоким тарелкам и полейте горячим бульоном с курицей и горохом. Добавьте в каждую порцию проростки маша и половину вареного яйца. украсьте готовый карри ми мятой и кинзой.