KIKKOMAN

Красный тайский карри с курицей и кокосом

Общее время **25 мин** **10 мин** Время подготовки **15 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
2 932 кДж / 703 ккал

Жиры: **32,2 г** Белки: **41,7 г**
Углеводы: **57,7 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

Для пряных орехов:

50 г	смеси орехов, например кешью, фундука, пекана, арахиса
3 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
1 ст. л.	коричневого сахара

Для карри:

200 г	риса, например, Басмати
500 г	филе куриной грудки
2	красных болгарских перца
1 пучок	зелёного лука
2	моркови
200 г	молодого стручкового гороха (или замороженного гороха или стручковой фасоли)
2 ч. л.	красной пасты карри
2 ч. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
400 мл	кокосового молока
75 мл	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
	Несколько листьев кинзы (или тайского базилика)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Ингредиенты:

50 г смеси орехов, например кешью, фундука, пекана, арахиса - **3 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **1 ч. л.** коричневого сахара

Орехи крупно порубите. Нагрейте соевый соус Kikkoman с сахаром, добавьте орехи и глазируйте их. Переложите на бумагу для выпечки и оставьте остывать.

Шаг 2

200 г риса, например, Басмати - **500 г** филе куриной грудки - **2** красных болгарских перца - **1 пучок** зелёного лука - **2** моркови - **200 г** молодого стручкового гороха (или замороженного гороха или стручковой фасоли) - **2 ч. л.** красной пасты карри - **2 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута **400 мл** кокосового молока - **75 мл** соевого соуса натурального брожения Kikkoman

Приготовьте рис по инструкции на упаковке. Нарежьте курицу на кусочки. Нарежьте перец полосками, зелёный лук — кольцами, морковь — кружочками, а стручки гороха разрежьте пополам. Обжарьте пасту карри в горячем кунжутном масле Kikkoman в воке. Добавьте кокосовое молоко, около 100 мл воды и соевый соус Kikkoman и доведите до кипения.

Шаг 3

Несколько листьев кинзы (или тайского базилика)

Добавьте курицу и варите около 5 минут. Добавьте овощи и готовьте еще 5 минут.

Нарежьте кинзу полосками. Украсьте карри кинзой и острыми орехами и подавайте с рисом.