

# 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. Нарезьте курицу на кусочки. Нарезьте 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.