KIKKOMAN

Массаман-карри с курицей, картофелем и арахисом

Общее время **30 мин** **10 мин** Время подготовки **20 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
2 615 кДж / 629 ккал

Жиры: **41,9 г** Белки: **37 г**
Углеводы: **23,6 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

400 г	филе куриной грудки
400 г	картофеля
1	луковица
1 кусочек / шт.	имбиря, 2 см
1	зубчик чеснока
2 ст. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
100 г	арахиса
1 ст. л.	карри пасты (Массаман)
400 мл	кокосового молока
2 ст. л.	арахисовой пасты
2 ч. л.	коричневого сахара или мёда (или сладкой мирин приправы Kikkoman)
4 ст. л.	цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»
3 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
0,5 пучка	кинзы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

400 г филе куриной грудки - **400 г** картофеля - **1** луковица - **1 кусочек / шт.** имбиря, 2 см - **1** зубчик чеснока
Куриное филе вытрите насухо и нарежьте кусочками примерно по 2 см. Картофель очистите, вымойте и нарежьте кубиками. Лук нарежьте тонкими кольцами. Мелко нарежьте имбирь и чеснок.

Шаг 2

2 ст. л. масла Kikkoman из поджаренного кунжута **70 г** арахиса - **1 ст. л.** карри пасты (Массаман) - **400 мл** кокосового молока - **2 ст. л.** арахисовой пасты - **2 ч. л.** коричневого сахара или мёда (или сладкой мирин приправы Kikkoman) - **4 ст. л.** цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон» **3 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman
Обжарьте куриное филе в разогретом кунжутном масле Kikkoman. Добавьте лук, имбирь и чеснок и быстро обжарьте. Добавьте картофель, арахис и пасту карри, быстро перемешайте и залейте кокосовым молоком. Добавьте арахисовую пасту, сахар, соус Понзу Kikkoman Лимон и соевый соус Kikkoman и тушите около 20 минут. Если соус слишком загустеет, добавьте немного воды.

Шаг 3

0,5 пучка кинзы - **30 г** арахиса
Крупно нарежьте кинзу и арахис. Обжарьте арахис на небольшой сковороде до золотистого цвета. Украсьте карри кинзой и измельченным арахисом и подавайте к столу.