KIKKOMAN

Рис Казимир — нежное куриное карри с фруктами

Общее время **40 мин** **10 мин** Время подготовки **30 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
4 222 кДж / 1 009 ккал

Жиры: **37 г** Белки: **48 г**
Углеводы: **115 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

Рис

0,5 ст. л.	рапсового масла
5 г	сливочного масла
1	зубчик чеснока, измельченный
2	гвоздики
1	маленькая звездочка бадьяна
1	лавровый лист
150 г	пропаренного риса
330 мл	куриного бульона
30 г	кураги, рубленой
15 г	миндальных хлопьев, обжаренных

Дополнительно

100 г	банана
180 г	свежего ананаса
10 г	сливочного масла

Карри

1 ст. л.	рапсового масла
60 г	лука-шалота, нарезанного кубиками
1 ч. л.	тертого имбиря
300 г	куриной грудки, нарезанной кубиками
0,5 ст. л.	порошка карри
10 г	сливочного масла
10 г	пшеничной муки
70 мл	куриного бульона
70 мл	жирных сливок
50 мл	сиропа из консервированных персиков

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

0,5 ст. л. рапсового масла - **5 г** сливочного масла - **1** зубчик чеснока, измельченный - **2** гвоздики - **1** маленькая звездочка бадьяна - **1** лавровый лист - **150 г** пропаренного риса - **330 мл** куриного бульона - **30 г** кураги, рубленой - **15 г** миндальных хлопьев, обжаренных

Нагрейте рапсовое масло и сливочное масло в кастрюле. Добавьте чеснок, гвоздику, бадьян и лавровый лист и обжарьте в течение нескольких минут. Добавьте рис и хорошо перемешайте. Влейте бульон, накройте крышкой и варите рис по инструкции на упаковке. Выньте гвоздику, бадьян и лавровый лист, затем добавьте курагу и миндальные хлопья.

Шаг 2

100 г банана - **180 г** свежего ананаса - **10 г** сливочного масла

Разрежьте банан пополам поперек, затем вдоль. Очистите ананас, удалите сердцевину и нарежьте его кольцами толщиной около 1,5 см. Разрежьте кольца ананаса пополам. Растопите масло на сковороде и обжарьте фрукты с обеих сторон до золотистого цвета. Переложите на тарелку и держите в тепле.

Шаг 3

1 ст. л. рапсового масла - **60 г** лука-шалота, нарезанного кубиками - **1 ч. л.** тертого имбиря - **300 г** куриной грудки, нарезанной кубиками - **0,5 ст. л.** порошка карри - **10 г** сливочного масла - **10 г** пшеничной муки - **70 мл** куриного бульона - **70 мл** жирных сливок - **50 мл** сиропа из консервированных персиков - **1,5 ст. л.** соевого

1,5 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
0,25 ч. л.	свежемолотого черного перца
100 г	консервированных персиков, нарезанных кубиками
10 г	миндальных хлопьев, обжаренных
1 ст. л.	петрушки, нарезанной

соуса натурального брожения Kikkoman - **0,25 ч. л.** свежемолотого черного перца - **100 г** консервированных персиков, нарезанных кубиками - **10 г** миндальных хлопьев, обжаренных - **1 ст. л.** петрушки, нарезанной Обжарьте лук-шалот и имбирь в рапсовом масле. Добавьте куриную грудку и карри и жарьте до готовности курицы. Переложите курицу на тарелку. Растопите сливочное масло в той же сковороде, добавьте муку и быстро перемешайте. Влейте бульон, сливки, сироп из персиков и соевый соус Kikkoman. Варите на медленном огне, пока соус не загустеет. Приправьте перцем, добавьте приготовленную курицу и персики и прогрейте. Подавайте с рисом, фруктами, посыпьте миндальными хлопьями и петрушкой.