KIKKOMAN

Massaman curry med kylling, poteter og peanøtter

total tid **30 min.** **10 min.** tilberedningstid **20 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.615 kJ / 629 kcal

Fett: **41,9 g** Protein: **37 g**
Karbohydrater: **23,6 g**

INGREDIENSER

4 porsjoner

400 g	kyllingfilet
400 g	poteter
1	løk
1 stykke	ingefær, 2 cm
1	hvitløksfedd
2 ss	Kikkoman ristet Sesamolje
100 g	peanøtter
1 ss	(massaman) karripasta
4 dl	kokosmelk
2 ss	peanøttpasta (eller peanøttsmør)
2 ts	brunt sukker eller honning (eventuelt Kikkoman søt Smakstilsetning til Matlaging i Mirin-Style)
4 ss	Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma
3 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
0,5 bunt	koriander

TILBEREDNING

Steg 1

400 g kyllingfilet - **400 g** poteter - **1** løk - **1 stykke** ingefær, 2 cm - **1** hvitløksfedd
Klapp kyllingfileten tørr og skjær den i ca. 2 cm store biter. Skrell og skyll potetene, og skjær dem i grove terninger. Skjær løken i tynne ringer. Finhakk ingefær og hvitløk.

Steg 2

2 ss Kikkoman ristet Sesamolje **70 g** peanøtter - **1 ss** (massaman) karripasta - **4 dl** kokosmelk - **2 ss** peanøttpasta (eller peanøttsmør) - **2 ts** brunt sukker eller honning (eventuelt Kikkoman søt Smakstilsetning til Matlaging i Mirin-Style) - **4 ss** Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma **3 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
Sauter kyllingfileten i oppvarmet Kikkoman Sesamolje. Tilsett løk, ingefær og hvitløk og stek kort. Tilsett poteter, peanøtter og karripasta, rør kort om og deglaser med kokosmelken. Tilsett peanøttsmør/-pasta, sukker, Kikkoman Ponzu Sitron og Kikkoman Soyasaus og la det småkoke i ca. 20 minutter. Hvis sausen blir for tykk, kan du tilsette litt vann.

Steg 3

0,5 bunt koriander - **30 g** peanøtter
Grovhakk koriander og peanøtter. Rist peanøttene i en liten panne til de blir gyllenbrune. Garner currygryten med koriander og hakkede peanøtter og server.