

# Rød thaicurry med kylling og kokos

total tid **25 min.** 10 min. tilberedningstid 15 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):  
**2.932 kJ / 703 kcal**

Fett: **32,2 g** Protein: **41,7 g**  
Karbohydrater: **57,7 g**

## INGREDIENSER

4 porsjoner

### Spicy nøtter:

**50 g** nøttemiks, f.eks.  
cashewnøtter,  
hasselnøtter,  
pekannøtter, peanøtter  
**3 ss** Kikkoman Naturlig  
Brygget Soyasaus  
**1 ss** brunt sukker

### Curry:

**200 g** ris, f.eks. basmati  
**500 g** kyllingfilet  
**2** røde paprika  
**1 bunt** vårløk  
**2** gulrøtter  
**200 g** sukkererter (eventuelt  
frosne erter eller  
brekkbønner)  
**2 ts** rød karripasta  
**2 ts** Kikkoman ristet  
Sesamolje  
**4 dl** kokosmelk  
**0,75 dl** Kikkoman Naturlig  
Brygget Soyasaus  
Noen korianderblader  
(eller thaibasilikum)

## TILBEREDNING

### Steg 1

#### Spicy nøtter:

**50 g** nøttemiks, f.eks. cashewnøtter, hasselnøtter, pekannøtter, peanøtter - **3 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **1 ts** brunt sukker  
Grovhakk nøttene. Varm opp Kikkoman Soyasaus og sukker, tilsett nøttene og glaser dem. Legg dem deretter på bakepapir og la dem kjøle seg av.

### Steg 2

**200 g** ris, f.eks. basmati - **500 g** kyllingfilet - **2** røde paprika - **1 bunt** vårløk - **2** gulrøtter - **200 g** sukkererter (eventuelt frosne erter eller brekkbønner) - **2 ts** rød karripasta - **2 ss** Kikkoman ristet Sesamolje **4 dl** kokosmelk - **0,75 dl** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus  
Kok risen i henhold til anvisningene på pakken.  
Skjær kyllingen i biter. Skjær paprikaen i strimler, vårløken i ringer, gulroten i skiver, og del sukkerertene i to. Sauter karripastaen i Kikkoman Sesamolje i en wokpanne. Tilsett kokosmelk, ca. 100 ml vann og Kikkoman Soyasaus, og gi et oppkok.

### Steg 3

Noen korianderblader (eller thaibasilikum)  
Tilsett kyllingen og la det småkoke i ca. 5 minutter. Tilsett grønnsakene og kok i ytterligere 5 minutter. Skjær korianderbladene i strimler. Garner currygryten med koriander og spicy nøtter, og server med risen.