KIKKOMAN

Massaman curry met kip, aardappelen en pinda's

totale tijd **30 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **20 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2.615 kJ / 629 kcal

Vetten: **41,9 g** Eiwitten: **37 g**
Koolhydraten: **23,6 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

400 g	kipfilet
400 g	aardappelen
1	ui
1 stuk	gember, 2 cm
1	teentje knoflook
2 el	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
100 g	pinda's
1 el	(Massaman) currypasta
400 ml	kokosmelk
2 el	pindapasta (of pindakaas)
2 tl	2 tl bruine suiker of honing (of Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden)
4 el	Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
3 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
0,5 bos(je)	koriander

VOORBEREIDING

Stap 1

400 g kipfilet - **400 g** aardappelen - **1** ui - **1 stuk** gember - **1** teentje knoflook
Dep de kipfilet droog en snijd hem in stukken van ongeveer 2 cm. Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in grove blokjes. Snijd de ui in fijne ringen. Snijd de gember en knoflook fijn.

Stap 2

2 el Kikkoman Geroosterde Sesamolie **70 g** pinda's - **1 el** (Massaman) currypasta - **400 ml** kokosmelk - **2 el** pindapasta (of pindakaas) - **2 tl** bruine suiker of honing (of Kikkoman Mirin-stijl Zoet Koken Kruiden) - **4 el** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof **3 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
Bak de kipfilet in de verhitte Kikkoman Sesamolie. Voeg de ui, gember en knoflook toe en bak kort mee. Voeg de aardappelen, pinda's en currypasta toe, roer kort en blus af met de kokosmelk. Voeg de pindapasta of -kaas, suiker, Kikkoman Ponzu Citroen en Kikkoman Sojasaus toe en laat de saus ca. 20 minuten zachtjes koken. Voeg een beetje water toe als de saus te dik wordt.

Stap 3

0,5 bos(je) koriander - **30 g** pinda's
Hak de koriander en pinda's grof. Rooster de pinda's in een kleine pan tot ze goudbruin zijn. Garneer de curry met de koriander en gehakte pinda's en serveer.