

Rode Thaise curry met kip en kokos

totale tijd **25 min.** 10 min. voorbereidingstijd 15 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2.932 kJ / 703 kcal

Vetten: **32,2 g** Eiwitten: **41,7 g**
Koolhydraten: **57,7 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

Voor de kruidige noten:

50 g gemengde noten, bijv.
cashewnoten,
hazelnoten, pecannoten,
pinda's
3 el Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus
1 el bruine suiker

Voor de curry:

200 g rijst, bijvoorbeeld
basmati
500 g kipfilet
2 rode paprika's
1 bos(je) lente-uitjes
2 wortelen
200 g sugarsnaps (of bevroren
erwten of sperziebonen)
2 tl rode currypasta
2 tl Kikkoman Geroosterde
Sesamolie
400 ml kokosmelk
75 ml Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus
Een paar
korianderblaadjes (of
Thaise basilicum)

VOORBEREIDING

Stap 1

Voor de kruidige noten:

50 g gemengde noten, bijv. cashewnoten,
hazelnoten, pecannoten, pinda's - **3 el** Kikkoman
Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1 tl** bruine suiker
Hak de noten grof. Verwarm de Kikkoman Sojasaus
met de suiker, voeg de noten toe en glaceer. Breng
over op bakpapier en laat afkoelen.

Stap 2

200 g rijst, bijvoorbeeld basmati - **500 g** kipfilet - **2**
rode paprika's - **1 bos(je)** lente-uitjes - **2** wortelen
- **200 g** sugarsnaps (of bevroren erwten of
sperziebonen) - **2 tl** rode currypasta - **2 el**
Kikkoman Geroosterde Sesamolie **400 ml**
kokosmelk - **75 ml** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen
Sojasaus

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de
verpakking.

Snijd de kip in stukjes. Snijd de paprika's in reepjes,
de bosuitjes in ringetjes, de wortels in plakjes en
halveer de sugarsnaps. Fruit de currypasta in hete
Kikkoman Sesamolie in een wok. Voeg de
kokosmelk, ca. 100 ml water en de Kikkoman
Sojasaus toe en breng het geheel aan de kook.

Stap 3

Een paar korianderblaadjes (of Thaise basilicum)
Voeg de kip toe en laat ongeveer 5 minuten
sudder. Voeg de groenten toe en kook nog eens
5 minuten. Snijd de koriander in reepjes. Garneer
de curry met de koriander en de pittige noten en
serveer met de rijst.