KIKKOMAN

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 sudderen. 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.