

Curry mee -nuudeliikeitto kanalla

kokonaisaika **35 min** 15 min esivalmistelut 20 min valmistus

AINEKSET

10 annosta

Curry mee:

100 ml	kasviöljyä
1 kg	kanan rintafileetä ohuina suikaleina
30 g	valkosipulia (6 kynttä) silputtuna
200 g	sipulia ohuina lohkoina
60 g	punaista currytahnaa
200 ml	<u>Kikkoman wokkikastike - teriyaki</u>
1,5 l	kookosmaitoa
1,5 l	kanalientä
30 ml	kalakastiketta
200 g	sokeriherneitä
600 g	munanuudeleita (tai riisinuudeleita)
300 g	mungpavun ituja
5	kovaksikeitettyä munaa halkaistuina

Koristeluun:

30 g	minttua
30 g	korianteria

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuumenna öljy isossa wokissa tai kattilassa ja paista kanasuikaleita 1–2 minuuttia. Lisää valkosipuli sekä sipuli ja jatka paistamista vielä 2–3 minuuttia, kunnes ne alkavat tuoksua. Siirrä ainekset kulhoon ja jätä odottamaan.

Vaihe 2

Lisää punainen currytahna kattilaan ja kuullota n. 1 minuutti. Lisää Kikkoman Teriyaki-wokkikastike ja sekoita hyvin.

Vaihe 3

Kaada kookosmaito sekä kanaliemi kattilaan ja anna kiehua hiljaa keskilämmöllä n. 10 minuuttia. Mausta kalakastikkeella.

Vaihe 4

Lisää sokeriherneet ja kana-sipuliseos. Kypsennä vielä 3–4 minuuttia – sokeriherneiden tulisi pysyä hiukan rapsakoina.

Vaihe 5

Keitä nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan. Annostele kulhoihin ja lisää liemi kanan ja sokeriherneiden kera. Lisää mungpavun idut ja keitetyt munanpuoliskot kuhunkin kulhoon. Koristele annokset mintulla ja korianterilla.