KIKKOMAN

Massaman curry kanalla ja maapähkinöillä

kokonaisaika **30 min** **10 min** esivalmistelut **20 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.615 kJ / 629 kcal

Rasva: **41,9 g** Proteiini: **37 g**
Hiilihydraatit: **23,6 g**

AINEKSET

4 annosta

400 g	kanan rintafileetä
400 g	perunoita
1	sipuli
1 pala	inkivääriä, 2 cm
1	valkosipulinkynsi
2 rkl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
100 g	maapähkinöitä
1 rkl	(massaman) currytahnaa
400 ml	kookosmaitoa
2 rkl	maapähkinätahnaa (tai maapähkinävoita)
2 tl	fariinisokeria tai hunajaa (tai Kikkoman mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike)
4 rkl	Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
3 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
0,5 nippu	korianteria

VALMISTUS

Vaihe 1

400 g kanan rintafileetä - **400 g** perunoita - **1** sipuli - **1 pala** inkivääriä, 2 cm - **1** valkosipulinkynsi
Taputtele kanafilee kuivaksi ja leikkaa se n. 2 cm kuutioiksi. Kuori, huuhtele ja kuutioi perunat. Leikkaa sipuli ohuiksi rinkuloiksi. Silppua inkivääri ja valkosipuli hienoksi.

Vaihe 2

2 rkl Kikkoman paahdettu seesamiöljy **70 g** maapähkinöitä - **1 rkl** (massaman) currytahnaa - **400 ml** kookosmaitoa - **2 rkl** maapähkinätahnaa (tai maapähkinävoita) - **2 tl** fariinisokeria tai hunajaa (tai Kikkoman mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike) - **4 rkl** Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa **3 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
Paista kana Kikkomanin seesamiöljyssä. Lisää sipuli, inkivääri sekä valkosipuli ja paista hetki. Lisää perunat, maapähkinät sekä currytahna, sekoita hetki ja lisää kookosmaito. Lisää maapähkinätahna tai -voi, fariinisokeri, Kikkoman ponzu-sitrussoijakastike sekä Kikkomanin soijakastike ja anna kiehua hiljaa n. 20 minuuttia. Jos kastike sakenee liikaa, lisää hiukan vettä.

Vaihe 3

0,5 nippu korianteria - **30 g** maapähkinöitä
Pilko korianteri ja maapähkinät rouheasti. Paahda maapähkinät pienellä pannulla kullanruskeiksi. Koristele curry korianterilla sekä maapähkinöillä ja tarjoile.