

Japanilaistyylinen kanacurry

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

Ravintosisältö (per annos):
2.950 kJ / 705 kcal

Rasva: **29 g** Proteiini: **34 g**
Hiilihydraatit: **75 g**

AINEKSET

2 annosta

Kana

200 g kanan reisipaloja tai rintafileettä

1 tl currya

1 hyppyselli suolaa

nen

Curry-pohja

5 g valkosipulia

5 g inkivääriä

100 g sipulia

50 g porkkanaa

50 g kesäkurpitsaa

50 g herkkusieniä

1 rkl currya

0,5 tl garam masalaa

2 rkl paahdettua sipulirouhetta

1 rkl rypsiöljyä

Mausteet & kastike

1 rkl [Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike](#)

1 rkl [Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun \(Soijakastike\)](#)

[Makuinen](#)

1 rkl ketsuppia

1 rkl tahinia

300 ml vettä

Suurus

1 rkl maissitärkkelystä

40 ml vettä

Tarjoiluun ja annoksen päälle

400 g keitettyä riisiä

VALMISTUS

Vaihe 1

200 g kanan reisipaloja tai rintafileettä - **1 tl**

curryjauhetta - **1 hyppysellinen** suolaa

Leikkaa kana suupaloiksi ja sekoita palojen joukkoon curry ja suola.

Vaihe 2

5 g valkosipulia - **5 g** inkivääriä - **100 g** sipulia - **50 g**

porkkanaa - **50 g** herkkusieniä - **50 g**

kesäkurpitsaa

Silppua valkosipuli ja inkivääri. Leikkaa sipuli

siivuiksi ja porkkana sekä kesäkurpitsa 3 cm

paloiksi. Paloittele herkkusienet neljään osaan.

Vaihe 3

1 rkl rypsiöljyä - **1 rkl** currya - **2 rkl** paahdettua

sipulirouhetta - **300 ml** vettä

Kuumenna rypsiöljy kattilassa alhaisella tai

keskilämmöllä. Lisää silputtu valkosipuli sekä

inkivääri ja kuullota, kunnes ne alkavat tuoksua.

Lisää vaiheessa 1 maustettu kana ja kypsennä

varovasti, jottei kana pala. Lisää sipuli, porkkanat

sekä kesäkurpitsa ja kuullota hetki. Sekoita sitten

joukkoon curry ja herkkusienet. Kaada sekaan vesi,

lisää paahdettu sipulirouhe ja kuori pinnalle

mahdollisesti muodostuva vaahto. Peitä kannella

ja anna kiehua hiljaa 15 minuuttia.

Vaihe 4

1 rkl [Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike](#) - **1 rkl** [Kikkoman Ramen Nuudeli](#)

[keittopohjatiiviste - Shoyun \(Soijakastike\)](#)

[Makuinen](#) - **1 rkl** ketsuppia - **1 rkl** tahinia

Kun kasvikset ovat kypsä, sekoita kulhossa

Kikkoman soijakastike, Kikkoman ramen-

2 pehmeäksi keitettyä
kananmunaa (n. 7
minuuttia)

1 hyppyselli paahdettua
nen sipulirouhetta

1 hyppyselli persiljaa
nen

liemipohja, ketsuppi ja tahini sileäksi tahnaksi.
Lisää pannulle ja sekoita hyvin.

Vaihe 5

1 rkl maissitärkkelystä - **40 ml** vettä - **0,5 tl** garam
masalaa

Sekoita maissitärkkelys veteen. Lisää seos curryyn
ja sekoita jatkuvasti, kunnes kastike alkaa hiukan
kiehua ja sakenee. Lisää garam masala aivan
keittämisen loppuvaiheessa ja ota pannu pois
liedeltä.

Vaihe 6

400 g keitettyä riisiä - **2** pehmeäksi keitettyä
kananmunaa (n. 7 minuuttia) - **1 hyppysellinen**
paahdettua sipulirouhetta - **1 hyppysellinen**
persiljaa

Annostele riisi lautasille ja kauho currya päälle.
Koristele kananmunilla, paahdetulla sipulilla ja
persiljalla.