KIKKOMAN

Kookoskatkaravut

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

Ravintosisältö (per annos):
1.595 kJ / 381 kcal

AINEKSET

4 annosta

15 ml	oliiviöljyä
1	sipuli
1	chiliä
1	sitruunanruohon varsi
1 tl	tuoretta inkivääriä
1 kg	kuorittuja jättikatkarapuja
250 ml	kookosmaitoa
100 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1 tl	sokeria
1	hienonnettua basilikaa
kourallinen	

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuumenna oliiviöljy suurella paistinpannulla tai wokkipannulla. Lisää pannulle hienoksi silputut sipulit, murskattu sitruunanruoho ja inkivääri, ja ruskista minuutin ajan. Lisää joukkoon katkaravut ja paista vielä kaksi minuuttia. Sekoita kulhossa keskenään kookosmaito, soijakastike ja sokeri, ja kaada seos katkarapujen päälle. Anna katkarapujen kypsyä välillä sekoittaen vielä kaksi minuuttia tai niin kauan, kunnes katkaravut ovat läpikuultavia ja kypsiä. Koristele basilikalla ja tarjoile välittömästi tuorekurkkusalaatin tai keitetyn jasmiiniriisin kanssa.