KIKKOMAN

Massaman kari s kuřecím masem, bramborami a arašídy

Celkový čas vaření **30 min.** **10 min.** Doba přípravy **20 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
2.615 kJ / 629 kcal

Tuky: **41,9 g** Bílkoviny: **37 g**
Sacharidy: **23,6 g**

INGREDIENCE

4 Porce

400 g	Kuřecích prsou
400 g	brambor
1	cibule
1 kus	zázvoru (cca 2 cm)
1	stroužek česneku
2 polévkové lžíce	Kikkoman Pražený sezamový olej
100 g	arašídů
1 polévková lžíce	Massaman kari pasty
400 ml	kokosového mléka
2 polévkové lžíce	arašídové pasty (nebo arašídového másla)
2 čajové lžičky	třtinového cukru nebo medu (lze nahradit Kikkoman Sladkým mirin dochucovadlem)
4 polévkové lžíce	Kikkoman Citrónová ponzu omáčka
3 polévkové lžíce	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
0,5 svazku	čerstvého koriandru

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

400 g Kuřecích prsou - **400 g** brambor - **1** cibule - **1 kus** zázvoru (cca 2 cm) - **1** stroužek česneku
Kuřecí prsa osušte a nakrájejte na kousky o velikosti přibližně 2 cm.
Brambory oloupejte, omyjte a nakrájejte na větší kostky.
Cibuli nakrájejte na tenká kolečka.
Zázvor a česnek nasekejte najemno.

Krok 2

2 polévkové lžíce Kikkoman Pražený sezamový olej **70 g** arašídů - **1 polévková lžíce** Massaman kari pasty - **400 ml** kokosového mléka - **2 polévkové lžíce** arašídové pasty (nebo arašídového másla) - **2 čajové lžičky** třtinového cukru nebo medu (nebo Kikkoman Sladkého mirin dochucovadla) - **4 polévkové lžíce** Kikkoman Citrónová ponzu omáčka **3 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
Na rozehřátém Kikkoman Praženém sezamovém oleji orestujte kuřecí maso. Přidejte cibuli, zázvor a česnek a krátce restujte. Poté přidejte brambory, arašídy a kari pastu, promíchejte a zalijte kokosovým mlékem.
Vmíchejte arašídovou pastu nebo máslo, cukr, Kikkoman Ponzu citrón a Kikkoman Sójovou omáčku. Nechte probublávat na mírném ohni asi 20 minut. Pokud je omáčka příliš hustá, přidejte trochu vody.

Krok 3

0,5 svazku čerstvého koriandru - **30 g** arašídů
Koriandr i arašídy nahrubo nasekejte. Arašídy nasucho opražte na malé pánvi dozlatova.

Hotové kari ozdobte čerstvým koriandrem a praženými arašídy a podávejte.