KIKKOMAN

Tavuklu ve hindistan cevizli kırmızı Thai köri

toplam süre **25 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **15 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.932 kJ / 703 kcal

Yağ: **32,2 gr** Protein: **41,7 gr**
Karbonhidrat: **57,7 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

Baharatlı kuruyemişler için:

50 gr	karışık kuruyemiş (Örn. kaju, fındık, ceviz, yer fıstığı)
3 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1 yemek kaşığı	esmer şeker

Köri için:

200 gr	pirinç (Örn. basmati)
500 gr	tavuk göğüs fileto
2	kırmızı biber
1 demet	demet yeşil soğan
2	havuç
200 gr	arpacık bezelyesi (veya donmuş bezelye veya yeşil fasulye)
2 tatlı kaşığı	kırmızı köri macunu
2 tatlı kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
400 ml	hindistan cevizi sütü
75 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
	Birkaç kişniş yaprağı (veya Thai fesleğeni)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

50 gr karışık kuruyemiş (Örn. kaju, fındık, ceviz, yer fıstığı) - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1 tatlı kaşığı** esmer şeker
Kuruyemişleri kabaca doğrayın. Kikkoman Soy Sauce'u şekerle ısıtın, kuruyemişleri ekleyin ve glaze edin. Pişirme kâğıdına aktarın ve soğumaya bırakın.

Adım 2

200 gr pirinç (Örn. basmati) - **500 gr** tavuk göğüs fileto - **2** kırmızı biber - **1 demet** demet yeşil soğan - **2** havuç - **200 gr** arpacık bezelyesi (veya donmuş bezelye veya yeşil fasulye) - **2 tatlı kaşığı** kırmızı köri macunu - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı **400 ml** hindistan cevizi sütü - **75 ml** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Pirinci paketindeki talimatlara göre pişirin. Tavuğu parçalara kesin. Biberleri şeritler halinde, yeşil soğanları halka şeklinde, havuçları dilimler halinde kesin ve arpacık bezelyelerini ikiye bölün. Köri macununu wok'ta ısıttığınız Kikkoman Sesame Oil'de soteleyin. Hindistan cevizi sütünü, yaklaşık 100 ml su ve Kikkoman Soy Sauce'u ekleyin ve kaynatın.

Adım 3

Birkaç kişniş yaprağı (veya Thai fesleğeni)
Tavuğu ekleyin ve yaklaşık 5 dakika kaynatın. Sebzeleri ekleyin ve 5 dakika daha pişirin. Kişnişi şeritler halinde kesin. Köriyi kişniş ve baharatlı kuruyemişlerle süsleyin ve pirinçle birlikte servis yapın.