

Curry mee z kurczakiem i makaronem jajecznym

Czas ogółem **35 min** 15 min Czas przygotowania **20 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Curry mee:

100 ml	oleju roślinnego
1 kg	piersi z kurczaka, cienko pokrojonej na paski
30 g	czosnku (6 ząbków), drobno posiekanego
200 g	cebuli, pokrojonej w cienkie łódeczki
60 g	czerwonej pasty curry
200 ml	<u>Kikkoman Sos do dań z woka – Teriyaki</u>
1,5 l	mleczka kokosowego
1,5 l	bulionu drobiowego
30 ml	sosu rybnego
200 g	groszku cukrowego
600 g	makaronu jajecznego (lub ryżowego)
300 g	kiełków fasoli mung
5	jajek, ugotowanych na twardo i przekrojonych na pół
Dodatki:	
30 g	mięty
30 g	kolendry

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Rozgrzej olej w dużym woku lub garnku i smaż paski kurczaka przez 1–2 minuty. Dodaj czosnek i cebulę i smaż przez kolejne 2–3 minuty, aż uwolnią aromat. Przełóż wszystko do miski i odstaw.

Krok 2

Do woka dodaj pastę curry i smaż przez około 1 minutę. Dodaj Sos do Woka Teriyaki Kikkoman i mieszaj, aż składniki się połączą.

Krok 3

Wlej mleczko kokosowe i bulion drobiowy i gotuj na wolnym ogniu przez około 10 minut. Dopraw do smaku sosem rybnym.

Krok 4

Dodaj groszek cukrowy i kurczaka z cebulą i smaż przez kolejne 3–4 minuty. Groszek cukrowy powinien pozostać lekko chrupiący.

Krok 5

Makaron ugotuj oddzielnie, zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Rozłóż go do misek i zalej gorącym bulionem. Do każdej miski dodaj kiełki fasoli mung i połówkę jajka na twardo. Gotowe curry mee udekoruj miętą i kolendrą.