

CHICKEN IN PEANUT SAUCE WITH COCONUT MILK, COOKED POTATOES AND STEAMED BROCCOLI



Kategorie: Hauptgerichte
Fisch & Fleisch

Kreiert: am 11.01.2022
Qualifiziert von: Supercook
CL
Vorgeschlagen von: Kitchen
Center Chile
Gesamtzubereitungszeit:
74:10 Minuten

Geeignet für Artikel:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE FÜR 8 PORTIONEN

700 Zehe/ Zehen	peeled potatoes, cut into 2x2 cm pieces
3 Esslöffel	Oregano
200 Gramm	Erdnüsse, gesalzen
2 Esslöffel	Sesamöl
1 Esslöffel	Currypaste rot
400 Milliliter	Kokosmilch
10 Gramm	Zucker
1	geviertelte Zwiebel
3 Zehe/ Zehen	Knoblauch
1 Stück	frischer Ingwer
30 Milliliter	Olivenöl
15 Milliliter	Sojasauce
2 Teelöffel	gemahlener Koriander
1 Teelöffel	Kreuzkümmel Pulver
1,2 Kilo	chicken breast fillet, cut into 5x3cm pieces
1/2	Broccoli cut into small florets
	olive oil to taste

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZÜBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).

WERKZEUGE



Vapore



Gareinsatz