

CHICKEN IN PEANUT SAUCE WITH COCONUT MILK, COOKED POTATOES AND STEAMED BROCCOLI SC400



Κατηγορία: Κυρίως πιάτα με ψάρι κρέας

Δημιουργήθηκε στις
2022-01-11
Εγκρίθηκε από Supercook CL
Προτάθηκε από Kitchen
Center Chile
Ο συνολικός χρόνος
προετοιμασίας: 74:10 Λεπτά

Suitable for article:

- Supercook SC350
- Supercook SC400

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 8 ΔΟΣΕΙΣ

700 Σκελίδα σκόρδου	peeled potatoes, cut into 2x2 cm pieces
3 Κουτάλι σούπας	Ρίγανη
200 Γραμμάρια	Salted peanuts
2 Κουτάλι σούπας	Σησαμέλαιο
1 Κουτάλι σούπας	red curry paste
400 ml	Γάλα καρύδας
10 Γραμμάρια	Ζάχαρη
1	onion quartered
3 Σκελίδα σκόρδου	σκόρδο
1 Κομμάτι	Αλεσμένο τζίντζερ
30 ml	ελαιόλαδο
15 ml	σάλτσα σόγιας
2 Κουταλάκι γλυκού	τριμμένο κόλιανδρο
1 Κουταλάκι γλυκού	κύμινο σε σκόνη
1,2 Κιλά	chicken breast fillet, cut into 5x3cm pieces

1/2 Βήματα για να φτιάξετε small florets

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ

Για να δείτε την πλήρη συνταγή, παρακαλώ [συνδεθείτε στο](#) .

ΕΡΓΑΛΕΙΟ



Vapore



Καλάθι για το αλάτι