

STUFFED CHICKEN, STEAMED



Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Créée le 2020-07-27

Qualifié par Supercook CL

Proposé par Kitchen Center

Temps total de préparation:

50:20 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

3	chicken breast
100 gramme(s)	smoked ham
100 gramme(s)	cream cheese or shredded butter cheese
1 cuillère(s) à soupe	ciboulette
	For the sauce:
100 gramme(s)	fromage à la crème (ex : Philadelphia)
200 millilitre(s)	sauce tomate
100 millilitre(s)	crème fraiche liquide
1	chicken stock cube
50 gramme(s)	dried tomato (optional)
10 millilitre(s)	huile d'olive
2	Italian zucchini
2 cuillère(s) à soupe	barbecue sauce
1 cuillère(s) à soupe	oregano
1 cuillère(s) à soupe	paprika powder
	salt and pepper to taste

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).

OUTIL



Vapore