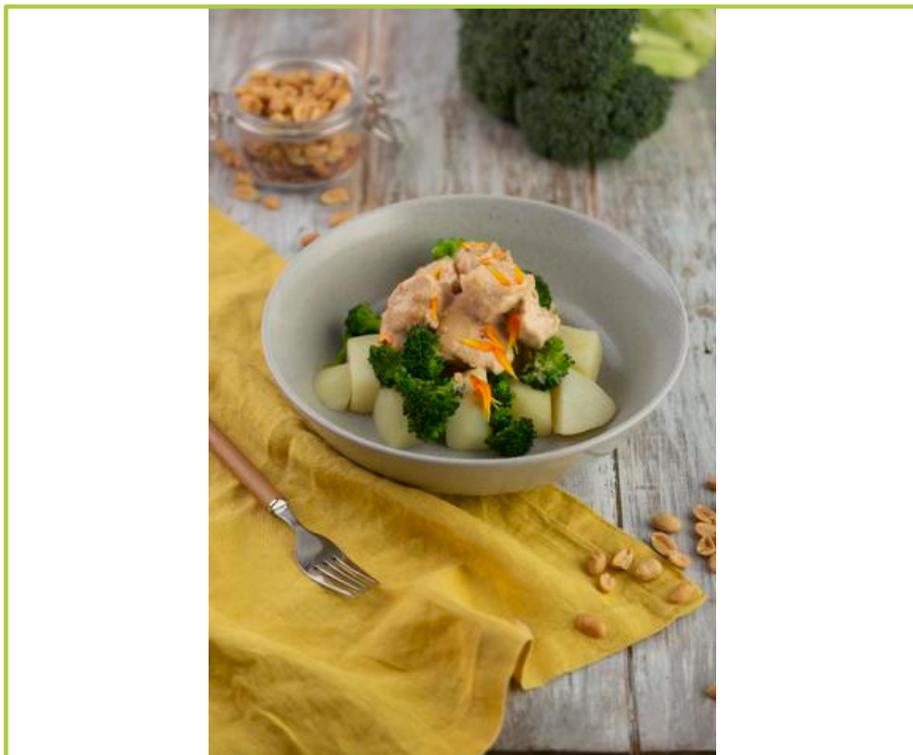


# CHICKEN IN PEANUT SAUCE WITH COCONUT MILK, COOKED POTATOES AND STEAMED BROCCOLI SC400



Categoria: Piatti di pesce e carne

Creato il 2022-01-11  
Qualificata da Supercook CL  
Suggerito da Kitchen Center Chile

Tempo di preparazione:  
74:10 Minuti

Adatto per macchina:  
- Supercook SC350  
- Supercook SC400

## ELENCO INGREDIENTI PER 8 PORZIONI

<b>700 spicchio</b>	peeled potatoes, cut into 2x2 cm pieces
<b>3 cucchiaio/ cucchiaini</b>	origano
<b>200 grammi</b>	Salted peanuts
<b>2 cucchiaio/ cucchiaini</b>	olio di sesamo
<b>1 cucchiaio/ cucchiaini</b>	red curry paste
<b>400 Millilitro/ millilitri</b>	latte di cocco
<b>10 grammi</b>	zucchero
<b>1</b>	onion quartered
<b>3 spicchio</b>	aglio
<b>1 pezzi</b>	zenzero
<b>30 Millilitro/ millilitri</b>	olio d'oliva
<b>15 Millilitro/ millilitri</b>	salsa di soia
<b>2 cucchiaino/</b>	coriandolo macinato

## PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo [profilo utente](#).

### STRUMENTO



Vapore



Cesto di vapore



