

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



Категория: основные блюда из рыбы и мяса

Создана 2022-01-11
Квалифицировано
Supercook CL
Предложено Kitchen Center Chile
ТОбщее время приготовления: 74:10
Минут

Suitable for article:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ 8 ПОРЦИЙ

700 Зубчик	peeled potatoes, cut into 2x2 cm pieces
3 Столовая ложка	Орегано
200 Грамм	Salted peanuts
2 Столовая ложка	Кунжутное масло
1 Столовая ложка	red curry paste
400 Миллилитр	Кокосовое молоко
10 Грамм	сахар.
1	четвертинки лука
3 Зубчик	чеснок
1 Кусок	Имбирь
30 Миллилитр	оливкового масла
15 Миллилитр	соевый соус
2 Чайная ложка	молотого кориандра
1 Чайная ложка	порошка тмина
1,2 Килограмм	chicken breast fillet, cut into 5x3cm pieces
1/2	Broccoli cut into small florets
	olive oil to taste

ПРИГОТОВЛЕНИЕ - ШАГ ЗА ШАГОМ

Для просмотра приготовления, пожалуйста, [авторизуйтесь](#).

ИНСТРУМЕНТ



Vapore



Паровая корзина