

עוף מוקפץ עם קשיו ברוטב סויה



רכיבים

- גרם חזה עוף חתוך לחתיכות קטנות ודקות
- גזר חתוך לגפרורים
- פלפל אדום פרוסה לרצועות
- בצל חתוך לחצאי עיגולים
- גבעול בצל ירוק חתוך לרצועות דקות של 3 ס"מ
- 1/2 2/1 כוס אגוז קשיו קלוי
- שיני שום כתוש כתושות
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כף סוכר לבן
- כפות רוטב דגים
- 1/4 4/1 כוס מים
- כף קורנפלור
- כפות שמן קנולה
- לפי הטעם צ'ילי גרוס

הכנה

1. לחמם שמן בווק, לטגן קלות כחצי דקה את השום, להוסיף את חתיכות העוף ולהקפיץ עד שהעוף משנה את צבעו.
2. להוסיף פנימה בצל, גמבה וגזר ולערבב.
3. בכלי נפרד לערבב את רוטב הסויה יחד עם סוכר, רוטב דגים, מים, קורנפלור וצ'ילי ולהוסיף לווק.
4. להוריד מהאש, לקשט בקשיו ורצועות בצל ירוק ולהגיש חם.

30 דקות

4 servings 4