

עוף עם אורז בנוסח תאילנדי



רכיבים

- גרם אורז ארוך או ארוך (שתי כוסות)
- כף תרסיס שמן
- שיני שום כתוש כתוש
- בצל סגול קצוצים דק
- כף רוטב קארי אדום
- פלפל אדום קצוץ דק
- גרם שעועית ירוקה שלמה דקה
- גרם עוף אפוי קצוץ
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- לימון מגורר קליפה וסחוט למיץ
- כף כוסברה קצוצה
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור טחון טרי
- פרוסות לימון
- זר כוסברה טריים

הכנה

1. מבשלים את האורז בהרבה מים רותחים (כמו פסטה) שהומלחו קלות עד שהאורז רך, בערך 12 דקות. מסננים, שוטפים במים קרים ומייבשים היטב.
2. מרססים ווק או מחבת טפלון גדולה בתרסיס שמן, ומוסיפים את השום ובצלי השאלוט. מאדים קלות, בערך כ-2 דק' עד שמזהיב. בהמשך מוסיפים את רוטב הקארי, ואחריו את הפלפל האדום והשעועית הירוקה. מאדים במרץ עוד 2 דק'.
3. מעבירים את האורז לווק מעל הירקות ומוסיפים את העוף, רוטב-הסויה, המיץ והקליפה מהליים והכוסברה. מאדים מעל חום בינוני גבוה כ-5 דקות, עד שהאורז חם והעוף מחומם היטב.
4. מתבלים במלח ופלפל לפי הטעם.
5. מגישים מקושט בפלחי לימון ועלי כוסברה. בתיאבון!

55 דקות

4 servings 4