

## חזה עוף בסויה עם אורז ופטריות בחלב קוקוס



### רכיבים

- גרם חזה עוף
- כפות שמן שומשום
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל (לעוף)
- כוסות אורז עגול
- כף שמן קנולה
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל (לבישול האורז)
- כוס פטריות שיטאקה
- חבילה חלב קוקוס (400 מ"ל)
- גבעול בצל ירוק חתוך לפרוסות דקות לקישוט
- כפות אגוזי קשיו קצוצים לקישוט (לא חובה)
- כוסות מים (400 מ"ל)
- גבעולים בצל ירוק קצוצים לעיטור

### הכנה

1. משרים את הפטריות במים חמים כ-10 דקות. פורסים לפרוסות דקות.
2. מחממים בסיר בינוני שמן ומוסיפים את האורז, הסויה והפטריות. מוסיפים לאורז 500 מ"ל מים חמים, וחצי קופסה חלב קוקוס. מכסים, מעבירים לאש נמוכה ומבשלים כ-20 דקות.
3. חותכים את חזה העוף לפיסות בגודל בינוני, ברוחב 1 ס"מ ובאורך של כ-4 ס"מ. משרים את העוף בסויה ובחצי כף שמן שומשום.
4. במחבת רגיל או מחבת פסים מחממים את השמן הנותר וצורבים את פיסות העוף כשלוש דקות מכל צד, או עד שהן מזהיבות. בסוף התהליך מוסיפים למחבת כף ממשרה שמן השומשום והסויה, ומבשלים על אש גבוהה עד שכל הנוזלים מתאדים.
5. מורידים מהאורז את הכיסוי, וממש לפני ההגשה מוסיפים את חלב הקוקוס הנותר. מערבבים כשלוש דקות, תוך כדי חימום על אש בינונית. מגישים חם, עם חזה עוף מעל. מעטרים בבצל ירוק.

40 דקות

5 servings 5