



רכיבים

- גרם חזה עוף
- בצל ירוק קצוצים גס
- בצל סגול
- 1/2 2/1 זר בזיליקום
- שיני שום קצוצות גס
- סנטימטר ג'ינג'ר 5 ס"מ
- פלפל אדום חריף קצוץ דק
- כפות שמן תירס
- כפות רוטב ברביקיו אסם (לא חובה אבל מוסיף המון)
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- לימון חתוכים לרבעים

הכנה

1. פורסים את הבצלים לרצועות.
2. מחממים ווק ויוצקים לתוכו את השמן. מקפיצים שלושת רבעי מרצועות הבצל בשמן במשך דקה.
3. מוסיפים את השום, הבצל הירוק, הג'ינג'ר והפלפל החריף ומקפיצים עוד דקה.
4. מוסיפים את העוף ומקפיצים עד שהבשר עשוי.
5. מוסיפים את הסויה (ורוטב הברביקיו, אם יש) ומערבבים.
6. ממש לפני ההגשה מערבבים לתוך התבשיל את הבצל הנותר והבזיליקום. נותנים לסועדים רבעי לימונים לסחיטה מעל לבשר.

50 דקות

4 servings 4