

ספגטי עוף וקארי



רכיבים

- כוסות שמן זית
- בצל
- שיני שום מעוכות
- גרם נתח פרגית חתוך לרצועות. או חזה עוף
- כפיות קארי
- כפיות שמן זית
- כפות רוטב סויה סיני כשר לפסח
- כפית פלפל שאטה גרוס (לא הכרחי)
- מיליליטר יין לבן
- מיליליטר חלב קוקוס
- כפית קמח תירס מעורבב ב- 0.25 כוס מים
- זר כוסברה קצוצה
- עלים בצל ירוק קצוץ (החלק הירוק בלבד)
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח
- חבילה פרפקטו פסטה פנה 500 גר' מבושלת לפי ההוראות

הכנה

1. משרים את רצועות העוף כחצי שעה ב 2 כפיות קארי + 2 כפיות שמן זית + 2 כפות סויה.
2. במחבת מטגנים בשמן זית את הבצל והשום עד להזהבה. מוסיפים את רצועות העוף ומטגנים מקפיצים 2-3 דקות, עד להלבנת העוף. מתבלים במעט פלפל ומלח, מוסיפים את היין ומקפיצים מעט. מוציאים את רצועות העוף (ללא הרוטב) מהמחבת.
3. למחבת מוסיפים את חלב הקוקוס, כפית קארי ומבשלים כ-3 דקות עד סף רתיחה. מתבלים בפלפל שחור ומלח, ניתן להוסיף גם צ'ילי חריף לפי הטעם. מוסיפים את הקורנפלור ומסמיכים את הרוטב.
4. מחזירים את קוביות העוף למחבת ומוסיפים כוסברה ובצל ירוק ומבשלים עוד כ 5 דקות על אש בינונית-קטנה.
5. מערבבים את הרוטב עם הפסטה ומחלקים לצלחות הגשה. על השולחן מניחים צלוחיות עם התוספות, וכל סועד מוסיף למנה מה שמתחשק לו.
6. לקישוט, בקעריות קטנות על השולחן, ניתן להגיש: בוטנים קלופים וקצוצים, עירית קצוצה, בצל ירוק קצוץ, קוביות קטנטנות של גמבה, של פאפיה, של מנגו, של בננה, ושבבי קוקוס טרי קלוי.

60 דקות

4 servings 4