

חזה עוף מוקפץ ברוטב אסייתי



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם חזה עוף פרוס לרצועות דקות
- כפות שמן זית
- כפות רוטב בסיס 290 מ"ל
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפות קרם קוקוס או מי קוקוס
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כוס בצל ירוק פרוס לטבעות
- כפות שומשום

הכנה

1. מחממים מחבת עם שמן זית. מוסיפים רצועות עוף וצורבים עד שהעוף משנה את צבעו ללבן.
2. מוסיפים רוטב בסיס לבישול, סויה וחלב קוקוס, מערבבים ומביאים לרתיחה. מבשלים כ-3 דקות, עד שהרוטב מצטמצם מעט.
3. מתבלים במלח ופלפל במידת הצורך.
4. כאשר הכל עדיין במחבת, מפזרים על העוף שומשום ובצל ירוק ומקפצים כמה שניות יחד.
5. מגישים לצד אורז לבן.

25 דקות

4 servings 4