

Похлебка с курицей, бананами и ананасами

40—50 Мин.

Способ приготовления

1. Очистите и нашинкуйте лук и чеснок. Очистите и нарежьте картофель кубиками. Очистите и нарежьте ананас кубиками. Выжмите апельсин.
2. Приготовьте рис басмати в соответствии с инструкциями на упаковке.
3. Промойте куриное филе под холодной водой и промокните бумажным полотенцем. Нарежьте ломтиками и обжарьте в 2 ст. л. масла до золотистого цвета. Добавьте в сковороду приправу Kotányi Curcuma и обжаривайте пару секунд. Затем дегласируйте апельсиновым соком.
4. Налейте воду, добавьте нарезанный кубиками картофель и приправьте солью. Варите на медленном огне в течение 15 минут. Добавьте половину ананаса и тушите еще 5 минут. Смешайте ингредиенты ручным блендером.
5. Добавьте кокосовое молоко и остальные кубики ананаса и приправьте по вкусу соевым соусом. Положите кусочки жареного курицы и горох в кастрюлю и тушите еще 5 минут.
6. Разлейте похлебку по тарелкам и украсьте ломтиками банана. Подавайте с рисом.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

2 шт.	Лук
2 шт.	Зубчики чеснока
300 г	Картофель
400 г	Ананас
400 г	Куриное филе
200 г	Рис басмати
1 шт.	Апельсин
400 мл	Кокосовое молоко
100 г	Горох (свежий или замороженный)
2 шт.	Бананы
300 мл	Вода
1 уп.	Приправа Curcuma с лемонграссом и зеленым перцем
	Соль морская
	Кунжутное или подсолнечное масло