



Czerwony tajski kurczak curry

 4 porcje

 25 minut

Składniki

- 50 g czerwonej tajskiej pasty curry
- 400 ml mleka kokosowego
- 230 g odsączonej puszkii pokrojonych pędów bambusa
- 3 liście limonki kaffir
- 600 g piersi z kurczaka, pokrojonej w kostkę
- 30 g cukru
- 1 łyżka sosu rybnego
- 250 g brokułów
- mrożony groszek i zielona fasolka
- garść świeżej bazylii
- garść świeżej kolendry
- pokrojone czerwone papryczki chili

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Włóż pastę curry i 60 ml mleka kokosowego.

3

Wymieszaj.

4

Dodaj pozostałe mleko kokosowe, pędy bambusa i liście limonki kaffir.

5

Duś.

6

Dodaj kurczaka.

7

Duś.

8

Dodaj cukier, sos rybny, warzywa i bazylię.

9

Duś.

10

Podawaj z ryżem i udekoruj curry listkami kolendry i chili. Smacznego!

www.kohersen.pl