

Tajwański kurczak w trzech smakach

4 porcje 19 minut

Składniki

- 1 gałązka świeżej bazylii, same liście
- 3 ząbki czosnku
- 10 g świeżego imbiru w plasterkach
- 10 g świeżego czerwonego chili, posiekanego
- 10 ml oleju sezamowego
- 15 ml ciemnego sosu sojowego
- 15 g cukru
- 20 ml chińskiego wina ryżowego
- 30 ml jasnego sosu sojowego
- 800 g piersi z kurczaka

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Włóż ząbki czosnku.
3. Posiekaj.
4. Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha. Zamocuj mieszadło saute. Dodaj imbir, chili i olej sezamowy.
5. Smaż saute.

6 Dodaj kurczaka.

7 Smaż saute.

8 Dodaj wino ryżowe, cukier, sos sojowy i ciemny sos sojowy.

9 Smaż saute.

10 Włóż liście bazylii.

11 Smaż saute.

12 Gotowe do podania. Smacznego!