

Γλυκόξινο Κοτόπουλο Κάρου σε αρωματικό ρύζι

Υλικά

- 1kg φιλέτο κοτόπουλο
- **250g Σάλτσα Γλυκόξινη Κάρου (Κωδ. 55042)**
- **50g Soy Sauce Less Salt (Κωδ. 55731)**
- **10g Καρύκευμα Rub Golden (Κωδ. 51012)**
- **10g Ζωμός Λαχανικών Premium (Κωδ. 43952)**
- 250g ρύζι Basmati
- 1/3 ματσάκι κρεμμυδάκι φρέσκο
- 2 κ. σ. φρέσκος κόλιανδρος
- 50ml γάλα καρύδας
- 200g πιπεριές κόκκινες
- 100g καρότο
- 100g πράσινη πιπεριά ή σπαράγγια πράσινα
- 1 κ. σ. σουσάμι μαύρο
- 30g βούτυρο

Εκτέλεση

1. Σε μικρή κατσαρόλα σε πολύ χαμηλή φωτιά ρίχνουμε το ρύζι, το νερό, το ζωμό, το γάλα καρύδας, το βούτυρο και λίγο αλάτι-πιπέρι. Σκεπάζουμε και βράζουμε χωρίς να ανακατέψουμε κατά τη διάρκεια. Μόλις είναι έτοιμο αφήνουμε στην άκρη.
2. Κόβουμε το κοτόπουλο και τα λαχανικά σε λωρίδες και ανακατεύουμε σε μπασίνα με το Καρύκευμα Rub Golden και τη Σάλτσα Σόγιας.
3. Σοτάρουμε σε δυνατή φωτιά, ιδανικά σε wok, το μαριναρισμένο κοτόπουλο και μόλις πάρει χρώμα προσθέτουμε τα λαχανικά και έπειτα τη Σάλτσα Γλυκόξινη Κάρου μέχρι να καραμελώσουν τα υλικά.
4. Εκτός φωτιάς ανακατεύουμε τα λεπτοκομμένα αρωματικά με το κοτόπουλο και τα λαχανικά. Σερβίρουμε σε βαθύ πιάτο μια ποσότητα ρυζιού και από πάνω το καραμελωμένο κοτόπουλο κάρου και πασπαλίζουμε με σουσάμι.