

Ασιατική τηγανιά κοτόπουλο

Υλικά

- 1kg φιλέτο κοτόπουλο μπούτι
- **150g Σάλτσα Γλυκόξινη Κάρυ (Κωδ. 55042)**
- **20g Καρύκευμα Rub Golden (Κωδ. 51012)**
- 100g πιπεριές τρικολόρε
- 1 κονσέρβα καλαμπόκι μίνι
- 50g ανανάς σε κύβους
- 20g λάδι
- 2-3 φύλλα ρυζιού
- Φρέσκο κρεμμυδάκι (το πράσινο μέρος)

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το κοτόπουλο σε λωρίδες και καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Rub Golden.
2. Κόβουμε τις πιπεριές σε στικ και τις ανακατεύουμε με το καλαμπόκι, τον ανανά και το κοτόπουλο.
3. Προσθέτουμε τη Σάλτσα Γλυκόξινη Κάρυ και απλώνουμε σε πυρίμαχο σκεύος ή δισκάκι.
4. Παίρνουμε τα φύλλα ρυζιού και τα απλώνουμε πάνω σε μια μπασίνα. Βάζουμε μια δεύτερη από πάνω για να τα κρατήσει και βάζουμε τα σκεύη σε καυτό λάδι για 2 λεπτά να τηγανιστούν και να σχηματίσουν ένα καλαθάκι.
5. Βάζουμε εκεί την τηγανιά κοτόπουλο και τοποθετούμε στη βιτρίνα.
6. Γαρνίρουμε με το φρέσκο κρεμμυδάκι.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στο φούρνο για 25 λεπτά περίπου στους 180°C ή σε καυτό τηγάνι με λίγο ηλιέλαιο.

