

Κοτόπουλο γλυκόξινο κάρυ

Υλικά

- 1kg φιλέτο κοτόπουλου
- 250g Γλυκόξινη Κάρυ (Κωδ. 55042)
- 50g Soy sauce less salt (Κωδ. 55731)
- 10g Καρύκευμα Golden (Κωδ. 51012)
- 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

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το κοτόπουλο και τα λαχανικά σε λωρίδες και ανακατεύουμε σε μπασίνα με το Καρύκευμα Golden και τη Σάλτσα Σόγιας. Τοποθετούμε σε δισκάκι σερβιρίσματος.
2. Αναμειγνύουμε τη Γλυκόξινη Κάρυ με το γάλα καρύδας και περιχύνουμε το παρασκεύασμα. Γαρνίρουμε με μαυροσούσαμο και ψιλοκομμένο κόλιανδρο.

Οδηγίες ψησίματος

Σε τηγάνι με λίγο λάδι σοτάρουμε σε δυνατή φωτιά ανακατεύοντας διαρκώς για 5-7 λεπτά περίπου. Εναλλακτικά, σε ταψάκι στο φούρνο στους 180 °C για 15 λεπτά περίπου.

