

Μαγειρίτσα κοτόπουλο

Υλικά

- 800g κοτόπουλο φιλέτο ή φιλέτο μπούτι
- 100g Σάλτσα Βουτύρου-Lemongrass (Κωδ. 55771)
- 100g Σάλτσα για Μαγειρίτσα (Κωδ. 55770)
- 15g Καρύκευμα Gallina (Κωδ. 40022 CL)
- 50g φινόκιο
- 100g σέλερι
- Λίγα φύλλα σπανάκι
- 1 λεμόνι στυμμένο

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το κοτόπουλο σε κύβους και τα λαχανικά σε φέτες.
2. Καρυκεύουμε ελαφρώς το κοτόπουλο με το Καρύκευμα Gallina.
3. Ανακατεύουμε τα λαχανικά, το χυμό λεμονιού και τις σάλτσες.
4. Βάζουμε τη σάλτσα με τα λαχανικά σε βαθύ σκεύος και τοποθετούμε τα κομμάτια κοτόπουλου από πάνω.
5. Γαρνίρουμε με λίγα φύλλα σέλερι και σπανάκι.

Οδηγίες ψησίματος

Βάζουμε σε κατσαρόλα το παρασκεύασμα, προσθέτουμε 1.000ml νερό και το βράζουμε σκεπασμένο για 30-40 λεπτά περίπου, σε μέτρια φωτιά.