

Ταϊλανδέζικο γλυκοπικάντικο μοσχάρι

Υλικά

- 1kg μοσχάρι σε λεπτές λωρίδες
- **300g Sweet Chili Thai (Κωδ. 55080)**
- **15g Καρύκευμα Cajun (Κωδ. 42897)**
- 250g πιπεριές τρικολόρε
- 2 κ. σ. κόλιανδρος φρέσκος
- 200g ανανάς
- 1 κ. σ. σησαμέλαιο

Εκτέλεση

1. Καρυκεύουμε το μοσχάρι με το Καρύκευμα Cajun και προσθέτουμε τη Σάλτσα και τον ανανά κομμένο σε στικς.
2. Απλώνουμε σε δισκάκι, από πάνω προσθέτουμε τις πιπεριές και τον κόλιανδρο ψιλοκομμένο και αρωματίζουμε με το σησαμέλαιο.

Οδηγίες ψησίματος

Μαγειρεύουμε το παρασκεύασμα σε πολύ δυνατή φωτιά σε τηγάνι με λίγο λάδι (stir-fry) μέχρι να γλασάρει. Εναλλακτικά, σε πυρίμαχο σκεύος στο φούρνο στους 180 °C για 20 λεπτά περίπου.

