

Στήθος κοτόπουλου stir-fry με σάλτσα Πεκίνου

Υλικά

- 1kg φιλέτο κοτόπουλου
- **350g Σάλτσα Mise en Place Πεκίνου (Κωδ. 55772)**
- **10g Καρύκευμα Gallina (Κωδ. 40022)**
- 80g πιπεριά πράσινη κομμένη σε λωρίδες
- 80g πιπεριά κόκκινη κομμένη σε λωρίδες

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το κοτόπουλο σε κύβους και τις πιπεριές σε λωρίδες.
2. Σε μπασίνα, τοποθετούμε το κοτόπουλο και το καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Gallina.
3. Προσθέτουμε τις πιπεριές και τη Σάλτσα Πεκίνου και ανακατεύουμε καλά.
4. Τοποθετούμε σε δισκάκι σερβιρίσματος.

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.

