

Μια πολύ ωραία και εύκολη συνταγή για ένα διαφορετικό πιάτο, κοτόπουλο με κάσιους. Εξωτικό και πολύ γευστικό, γίνεται πολύ γρήγορα και δίνει μια άλλη νότα στο τραπέζι μας. Τα υλικά τα βρίσκουμε πλέον πολύ εύκολα σε όλα τα σουπερ-μάρκετ. Ιδανικό για γιορτινό φαγητό ή όταν θέλουμε μια αλλαγή στην καθημερινότητά μας. Δοκιμάστε το!

Τι θα χρειαστείτε

700 γρ. κοτόπουλο σε λωρίδες πλάτους 2 εκ. περίπου

150 γρ. γλυκιά σάλτσα τσίλι

100 γρ. φιστίκια κάσιους αλατισμένα

200 γρ. διάφορα μανιτάρια ή ανάμικτα ασιατικά λαχανικά

1 πιπεριά Φλωρίνης ή κόκκινη πιπεριά σε λωρίδες

2 φρέσκα κρεμμυδάκια σε ροδέλες

Σάλτσα σόγιας για το μαρινάρισμα (5-6 κ.γλ.) και για το μαγείρεμα (2 κ.σ.)

3-4 κ.σ. ηλιέλαιο

Φύλλα φρέσκου βασιλικού ή δυόσμου για το σερβίρισμα

Προαιρετικά, 2 πιπεριές τσίλι αν το θέλουμε πιο καυτερό

Κοτόπουλο με κάσιους

Εκτέλεση συνταγής

Κόβουμε το κοτόπουλο σε λωρίδες πλάτους περίπου 2 εκ., το βάζουμε σε ένα μπολ και το περιχύνουμε με σάλτσα σόγιας. Το αφήνουμε ιδανικά να μαριναριστεί για μία ώρα τουλάχιστον.

Σε βαθύ μεγάλο τηγάνι ή γουόκ βάζουμε το ηλιέλαιο. Προσθέτουμε το κοτόπουλο να σωταριστεί σε δυνατή φωτιά. Το γυρίζουμε και από την άλλη μεριά.

Μόλις πάρει λίγο χρώμα το σπρώχνουμε στα τοιχώματα του τηγανιού. Βάζουμε μια κουταλιά σπορέλαιο ακόμα και προσθέτουμε τα φρέσκα κρεμμυδάκια και την πιπεριά να σωταριστούν και αυτά. Δεν τα παραμαγειρεύουμε, τα θέλουμε τραγανά.

Αν έχουμε φρέσκα μανιτάρια τα προσθέτουμε ταυτόχρονα με την πιπεριά και τα κρεμμυδάκια. Αν έχουμε από κονσέρβα τα προσθέτουμε προς το τέλος.

Βάζουμε λίγη ακόμα σάλτσα σόγιας και προσθέτουμε και τη σάλτσα τσίλι. Αν θέλουμε πιο πικάντικο το φαγητό βάζουμε και τις έξτρα πιπερίτσες τσίλι.

Ανακατεύουμε να αγκαλιάσει η σάλτσα το κοτόπουλο. Τελευταία βάζουμε τα κάσιους.

Σερβίρουμε με φρέσκο βασιλικό ή δυόσμο.

Συνοδεύουμε ιδανικά με [ρύζι](#)

Τα υλικά τα βρίσκουμε πολύ εύκολα πλέον σε όλα τα σούπερ μάρκετ αλλά και σε καταστήματα με Ασιατικά τρόφιμα. Δοκιμάστε αυτή τη διαφορετική συνταγή για κοτόπουλο! Η υφή των τραγανών κάσιους απογειώνει το πιάτο. Καλή απόλαυση!

Κοτόπουλο με κάσιους

Βήμα προς Βήμα

- 1 Κόβουμε το κοτόπουλο σε λωρίδες πλάτους περίπου 2 εκ., το βάζουμε σε ένα μπολ και το περιχύνουμε με σάλτσα σόγιας. Το αφήνουμε ιδανικά να μαριναριστεί για μία ώρα τουλάχιστον.
- 2 Σε βαθύ μεγάλο τηγάνι ή γουόκ βάζουμε το ηλιέλαιο. Προσθέτουμε το κοτόπουλο να σωταριστεί σε δυνατή φωτιά. Το γυρίζουμε και από την άλλη μεριά.-
- 3 Μόλις πάρει λίγο χρώμα το σπρώχνουμε στα τοιχώματα του τηγανιού. Βάζουμε μια κουταλιά σπορέλαιο ακόμα και προσθέτουμε τα φρέσκα κρεμμυδάκια και την πιπεριά να σωταριστούν και αυτά. Δεν τα παραμαγειρεύουμε, τα θέλουμε τραγανά.-
- 4 Αν έχουμε φρέσκα μανιτάρια τα προσθέτουμε ταυτόχρονα με την πιπεριά και τα κρεμμυδάκια. Αν έχουμε από κονσέρβα τα προσθέτουμε προς το τέλος.
- 5 Βάζουμε λίγη ακόμα σάλτσα σόγιας και προσθέτουμε και τη σάλτσα τσίλι. Αν θέλουμε πιο πικάντικο το φαγητό βάζουμε και τις έξτρα πιπερίτσες τσίλι.

- 6 Ανακατεύουμε να αγκαλιάσει η σάλτσα το κοτόπουλο. Τελευταία βάζουμε τα κάσιους. Σερβίρουμε με φρέσκο βασιλικό ή δυόσμο.