

Το κοτόπουλο με κίτρινο κάρυ είναι το αγαπημένο μου φαγητό από την Ταϊλανδέζικη κουζίνα. Εκεί το φτιάχνουν σαν σούπα, αρκετά καυτερό και προσθέτουν κρεμμύδι και πατάτα για να απορροφήσει την αφάδα. Μπορείτε να το φάτε σαν σούπα από βαθύ πιάτο αν αντέχετε ή να το φάτε με συνοδεία από ένα αρωματικό ρύζι μπασμάτι. Δοκιμάστε το!

Τι θα χρειαστείτε

400 γρ. στήθος κοτόπουλου σε μπουκιές

400 ml. γάλα καρύδας

1 κ.σ. πάστα κίτρινου κάρυ

1 κ.σ. ηλιέλαιο

1 μικρή πατάτα

1 μέτριο κρεμμύδι

1 κ.γλ. ζάχαρη

Σάλτσα σόγιας για το μαρινάρισμα και 1 κ.σ. για το μαγείρεμα

Χυμό από μισό λεμόνι ή lime

Φρέσκο κόλιανδρο για το σερβίρισμα

Κοτόπουλο με κίτρινο κάρυ

Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε σε κατσαρόλα το-ηλιέλαιο και μια γεμάτη κουταλιά της σούπας πάστα κίτρινου κάρυ. Το σωταρούμε να βγάλει τα αρώματα του.

Στη συνέχεια σωταρούμε το κοτόπουλο, το οποίο έχουμε μαρινάρει σε-σάλτσα σόγιας για τουλάχιστον μισή ώρα. Προσθέτουμε μια συσκευασία γάλα καρύδας. Προσθέτουμε λίγη καστανή ζάχαρη και 1 κ.σ. σάλτσα σόγιας.

Καθαρίζουμε και κόβουμε σε κυβάκια την-πατάτα. Κόβουμε σε χοντρές φέτες το-κρεμμύδι. Τα προσθέτουμε στην κατσαρόλα και σιγομαγειρεύουμε για μισή ώρα. Ταιριάζουν και τα μωρά καλαμπόκια, αν έχετε. Στο τέλος προσθέτουμε το χυμό από το lime ή το λεμόνι.

Όσο μένει το κάρυ τόσο πιο δυνατό και νόστιμο γίνεται! Σερβίρουμε με αρωματικό ρύζι μπασμάτι και φρέσκο κόλιανδρο!-

Καλή όρεξη!!

Κοτόπουλο με κίτρινο κάρυ

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βάζουμε σε κατσαρόλα το-ηλιέλαιο και μια γεμάτη κουταλιά της σούπας πάστα κίτρινου κάρυ. Το σωταρούμε να βγάλει τα αρώματα του.
- 2 Στη συνέχεια σωταρούμε το κοτόπουλο, το οποίο έχουμε μαρινάρει σε-σάλτσα σόγιας.
- 3 Προσθέτουμε μια συσκευασία-γάλα καρύδας, τη ζάχαρη και 1 κ.σ. σάλτσα σόγιας.
- 4 Καθαρίζουμε και κόβουμε σε κυβάκια την-πατάτα. Κόβουμε σε χοντρές φέτες το-κρεμμύδι.
- 5 Τα προσθέτουμε στην κατσαρόλα και σιγομαγειρεύουμε για μισή ώρα. Ταιριάζουν και τα μωρά καλαμπόκια, αν έχετε.
- 6 Στο τέλος προσθέτουμε το χυμό από το lime ή το λεμόνι. -
- 7 Όσο μένει το κάρυ τόσο πιο δυνατό και νόστιμο γίνεται! Σερβίρουμε με αρωματικό ρύζι μπασματι και φρέσκο κόλιανδρο!- Καλή όρεξη!!