

Kókusztejes curry csirkemellel brokkolival



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

2 csirkemellfilé (csíkokra vágva)

1 fej brokkoli (kis rózsáira szedve)

1 ev. kanál curry paszta (vagy curry f. szerkeverék)

200 ml kókusztej

1 ev. kanál olívaolaj

1 gerezd fokhagyma (összezúzva)

1 teáskanál gyömbér (frissen reszelve)

Só és bors

Elkészítés

Hevítsd fel az olívaolajat egy serpenyben, és pirítsd meg a fokhagymát és a gyömbért.

Add hozzá a csirkecsíkokat, és süsd őket, amíg aranybarnára pirulnak.

Add hozzá a curry pasztát vagy f. szerkeveréket, és öntsd rá a kókusztejet.

Add hozzá a brokkolirózsákat, és közepes lángon főzd 10-15 percig, amíg a brokkoli megpuhul, és a csirke átsül.

Tálald forrón, így a legfinomabb!

Jó étvágyat!