Makaron po singapursku

TREONINA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

orzechy nerkowca	50 g
kolendra	1 łyżka
Kmin rzymski mielony Prymat	1 łyżka
chili	1 łyżeczka
mleko kokosowe	400 ml
chiński makaron jajeczny	150 g
pierś z kurczaka	3 szt.
papryczka chilli	1-2 szt.
cebula czerwona	1 szt.
pomidory	3 szt.
tofu	100 g
sól do smaku	
pieprz	
olej	4 (z orzechów arachidowych)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Orzechy nerkowca, nasiona kolendry oraz kminu rzymskiego zmielić razem. Na patelni podgrzać 2 łyżki oleju arachidowego, a następnie przez 1 minutę podsmażyć zmielone orzechy i przyprawy.

KROK 2 Mleko kokosowe zmiksować za pomocą blendera na gładką masę i dodać do przesmażonych orzechów, kolendry i kminu. Zagotować i dusić przez 6 minut.

KROK 3 Piersi z kurczaka pokroić w paski i podsmażyć na pozostałych 2 łyżkach oleju. Celubę posiekać w półksiężyce, a papryczki chilli pokroić na drobne kawałki. Dodać do mięsa i podsmażać kolejne 1-2 minuty.

KROK 4 Pomidory i tofu pokroić w kostkę. Makaron instant zalać wrzącą wodą i zostawić na 2-3 minuty. Następnie wodę wylać a makaron lekko osuszyć.

KROK 5 Pokrojone pomidory, tofu, makaron, mieszankę mleka kokosowego z orzechami i przyprawami dodać do piersi z kurczaka i podsmażać przez kolejne 2 minuty. Doprawić solą i pieprzem.