

Beijing Kung Pao Chicken

Toplam 37 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Kolay ~600 kcal Açılış 9/10

Kung pao chicken, tavuk parçaları, Sichuan biberi, kuru acı biber, soya, siyah sirke ve yer fıstığıyla wokta pişirir.

Malzemeler

- 680 gr Tavuk but eti
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Shaoxing şarabı
- 2 tatlı kaşığı Nişastası
- 1 çay kaşığı Sichuan biberi
- 8 adet Kuru acı biber
- 3 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 2 yemek kaşığı Siyah pirinç sirkesi
- 0.5 su bardağı Yer fıstığı
- 1 çay kaşığı Susam yağı
- 1 tatlı kaşığı Şeker
- 2 yemek kaşığı Yağ

Yapılış

- Tavuğu küp doğrayıp soya sosu, şarap ve nişastayla 10 dakika marine edin.
- Soya sosu, siyah sirke, şeker, susam yağı ve az suyla sos hazırlayın.
- Wokta yağı kızdırıp tavuğu 4 dakika mühürleyin.
- Tavuğu kenara alıp Sichuan biberi ve kuru biberi 30 saniye kokulandırın.
- Sarımsak ve zencefili ekleyip 30 saniye çevirin.
- Tavuğu ve sosu wok'a alıp 2 dakika koyulaştırın.
- Yer fıstığı ekleyip pirinçle servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu önceden karıştırmak wokta tavuğun fazla pişip kurumasını önler. Nişastalı marineyi 10 dakikadan fazla uzatmanıza gerekmez; tavuk küçük doğrandığı için çabuk kaplanır.

SERVIS ÖNERİSİ

Buharda jasmin pirinci ve salatalıklarıyla hemen servis edin.

Alerjenler

Soya

Yer fıstığı

Susam