

Goi Ga Bap Cai

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 5/10

Tavuklu Vietnam lahanası salatası limonlu balık sosu da soya sosla hafif ama canlı bir öğün olur.

Malzemeler

- 300 gr Haşlanmış tavuk göğsü
- 300 gr Beyaz lahanası
- 1 adet Havuç
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 0.3 su bardağı Yer fıstığı
- 2 yemek kaşığı Lime suyu

Yapılışı

1. Beyaz lahanayı ince şeritler halinde kısıya havuçla birlikte geniş kaseye alın.
2. Didiklenmiş tavuğu odun sıcaklığına getirin, soğuk tavuk sosu yüzeyde bırakın.
3. Balık sosu, lime suyu, şeker, sirke ve ezilmiş sarımsağı 1 dakika çırpın.
4. Lahanayı sosun üçte biriyle 2 dakika yoğurun, sertlik kazanma başlamasına kadar bekletin.
5. Tavuk, nane, kişniş ve kızarmış soğan ekleyin, kalan sosu kontrollü gezdirin, böylece kızarmış soğan nemlenmeden çatkalır.

PÜF NOKTASI

Lahanayı sosla karıştırmadan önce hafifçe tuzlayıp 5 dakika bekletmek çatlaklıklarını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine kavrulmuş yer fıstığı serpiyerek servis edin.

Alerjenler

Yer fıstığı

Soya

Deniz ürünleri