

Kung Pao Tavuk

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 18/10

Sichuan tarzı tavuk, yer fıstığı ve kurutulmuş biberle tatlı-acı dengeli wok yemeği olur.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 0.5 su bardağı Yer fıstığı
- 6 adet Kuru acı biber

Marine için

- 3 yemek kaşığı Soya sosu

Kaplama için

- 1 yemek kaşığı Susam yağı

Yapılışı

- Tavuğu küp doğrayın soya sosu ve az nişastayla 10 dakika marine edin.
- Sos için soya sosu, sirke, şeker ve suyu küçük kasede karıştırın.
- Tavuğu wokta 6 dakika pişirin ve kenara alın.
- Biber, sarımsak ve zencefili 2 dakika çevirin.
- Tavuk, sos ve yer fıstığı ekleyip 4 dakika parlak sosla kaplayın.
- Sosu koyulaştırın hemen servis edin, fıstıkta beklerse yumuşar.
- Fıstık servis öncesi üstte bırakın böylece wok ısındıkça ve ağız haline gelmez.

PÜF NOKTASI

Tavuğu küçük küp kesin; wokta yüksek ateşte kısık ısıda pişer. Tavuğu küçük küpler halinde kesin; 10 dakikalık bekleme her parçaya yeterli olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç ve taze soğanla servis edin.

Alerjenler

Soya

Yer fıstığı

Susam

Kuruyemiş