



# GREEN THAI CURRY

QimiQ AVANTAGES



20



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g**

**70**

**250 ml** Lait de coco

**500 g** Filet de blanc de poulet

**1 Stück** Brokkoli

**1 Stück** Poivron rouge

**1 Stück** Blumenkohl\_Chou-fleur

## PRÉPARATION

1. Das Gemüse und die Hühnerfilets in Mundgerechte Stücke schneiden.
2. Die Currypaste mit ein wenig Sesamöl kurz anbraten.
3. Mit QimiQ Saucenbasis und Kokosnussmilch aufgießen und zum köcheln bringen.
4. Hühnchen dazu geben und zum kochen bringen. Gemüse dazu geben und auf mittlere Hitze schalten.
5. Curry mit Reis und frischen Frühlingszwiebel servieren.