



GREEN THAI CURRY

QimiQ BENEFITS



20



easy



INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Sauce Base

70 Green curry paste

250 ml Coconut milk

500 g Chicken breast fillet

1 pcs Broccoli

1 pcs Red bell pepper(s)

1 pcs Cauliflower

METHOD

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. Hähnchen dazu geben und zum kochen bringen. Gemüse dazu geben und auf mittlere Hitze schalten.
5. Curry mit Reis und frischen Frühlingszwiebel servieren.