



Ταϊλανδέζικο κοτόπουλο με καλαμπόκι και καρύδα

- **Μερίδες:** 4
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά
- **Χρόνος ψησίματος:** 15 λεπτά

Υλικά

- 500 γρ. ρύζι **Basmati Uncle Ben's**
- 800 γρ. φιλετάκια κοτόπουλο από μπούτι
- 4 κ.σ. σησαμέλαιο
- 2 κόκκινες πιπεριές
- 1 χοντρή φέτα φρέσκο τζιτζερ
- 1 κρεμμύδι
- 3 φρέσκα κρεμμυδάκια
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 καλαμπόκι
- 1 καρύδα
- 1 συσκευασία ταϊλανδέζικη σάλτσα με καρύδα **Uncle Ben's**

Για το σερβίρισμα

- ½ μάτσο κόλιανδρο
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 3 λάιμ

Εκτέλεση

1) Ξεκινάμε με το ρύζι **Basmati Uncle Ben's**. Βράζουμε αρκετό νερό σε μία κατσαρόλα και αλατίζουμε. Προσθέτουμε το ρύζι, σκεπάζουμε την κατσαρόλα και σιγοβράζουμε για 10 λεπτά. Στραγγίζουμε και κρατάμε το ρύζι ζεστό.

2) Παράλληλα φτιάχνουμε το κοτόπουλο. Σε ένα γουόκ ζεσταίνουμε καλά 2 κ.σ. σησαμέλαιο. Προσθέτουμε το κοτόπουλο κομμένο σε μπουκιές και σοτάρουμε σε δυνατή φωτιά για 8-10 λεπτά. Κατά τη διάρκεια του σοταρίσματος, το αλατοπιπερώνουμε. Αφαιρούμε το κοτόπουλο σε ένα πιάτο.

3) Ζεσταίνουμε στο γούοκ άλλες 2 κ.σ. σησαμέλαιο και προσθέτουμε τις πιπεριές κομμένες σε χοντρά κομμάτια. Σοτάρουμε για 3-4 λεπτά και προσθέτουμε το τζιτζερ.



Σοτάρουμε για 2-3 λεπτά και προσθέτουμε το κρεμμύδι, το φρέσκο κρεμμυδάκι και το σκόρδο ψιλοκομμένα. Σοτάρουμε άλλα 2 λεπτά και προσθέτουμε το καλαμπόκι σε κομμάτια, συνεχίζοντας το σοτάρισμα για 1-2 λεπτά.

4) Σπάμε την καρύδα και προσθέτουμε το νερό τους στο γούοκ. Προσθέτουμε το κοτόπουλο στο γούοκ.

5) Προσθέτουμε την **ταϊλανδέζικη σάλτσα με καρύδα Uncle Ben's** στο γούοκ και σιγοβράζουμε για 5 λεπτά.

6) Σερβίρουμε για κάθε μερίδα ένα μπολ ρύζι Basmati, κοτόπουλο με σάλτσα καρύδας, φρέσκο κόλιανδρο, φρέσκο κρεμμυδάκι και προαιρετικά μία φέτα λάιμ.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**