

הכמויות מיועדות להכנת 4 מנות.

רכיבים:

1 פחית חלב קוקוס

2 כפות משחת קארי אדום

500 גר' רצועות חזה עוף

2 כפות רוטב דגים (לא חובה)

1 כף סוכר

1 בצל

2 קישואים

2 גזרים

2 פלפלים (אדום, צהוב)

70 גר' לבבות דקל או נצרי במבוק

7 יח' פטריות שמפיניון

4 יח' כפיר ליים או ליים

פלפל

מלח

10 עלי מנטה

10 עלי בזיליקום

אופן ההכנה:

1. חותכים את כל הירקות לרצועות דקות.

2. במחבט ווק מרתיחים חצי מכמות חלב הקוקוס , מוסיפים את משחת הקארי האדום ומערבבים היטב.

3. מוסיפים רצועות העוף, רוטב הדגים והסוכר. מערבבים ומטגנים כ 3 דקות.

4. מוסיפים הירקות, את שאר חלב הקוקוס ועלי הכפיר ליים. מביאים שוב לרתיחה ומבשלים עוד 4 דקות עד שהעוף מוכן והירקות התרככו מעט.

5. מתבלים במלח, פלפל . מוסיפים עלי הנענע והבזיליקום ומגישים.