

'Just Like Chicken'-Filet mit Madras-Curry und Basmatireis



Zutaten

Zutaten für 10 Portionen:

100 g Ardo Asian Style Herb Mix

1,5 kg Ardo Bistro Mix

1,5 kg Ardo Basmatireis

1,5 l Cooking Soya

12 g World Spice Blend Curry
Madras

30 g Gemüsebrühepulver

10 Just Like Chicken Filets

100 g pflanzliches Fett zum Braten

Zubereitung

1. Eine Currysauce aus Cooking Soya, World Spice Blend Curry Madras und Gemüsebrühepulver zubereiten.
2. Den Bistro Mix dämpfen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, und anschließend mit dem Asian Style Herb Mix im Wok anbraten. Mit Konstante Pezo abschmecken.
3. Den Basmatireis 5 Minuten im Dampfgarer erwärmen und abschmecken.
4. Die Just Like Chicken Filets mit dem Bratfett in einem Bräter oder im Heißluftofen zubereiten.

Rezept in Zusammenarbeit mit ChefsProVeggie.

Allergene

Soy

