Curry Hähnchen a la Max

Zutaten

Hähnchen:

750g Hähnchenbrust
1 EL Kokosöl
Salz Pfeffer

Gemüse:

1 Paprika
1 Zwiebel
150g Brokkoli
100g Möhren
50ml Sojasauce
1 EL Olivenöl
2 TL Currypulver rot
Chilisoße
Salz Pfeffer

Erdnusssauce:

50g Erdnussmus
200ml Kokosmilch
1 EL Erdnussbutter
1 TL Agavendicksaft
1 TL Honig
1 TL Currypulver rot
1 TL Knoblauchpulver

Zubereitung

Hähnchen:

1. Das Kokosöl in einer Pfanne erhitzen.
2. Anschließend die Hähnchenbrust in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze braten bis sie ganz durchgegart sind.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Asia Gemüse:

4. Olivenöl in einer Wok Pfanne erhitzen
5. In Streifen geschnittene Möhren, Paprika, Broccoli und gewürfelte Zwiebeln in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze leicht anschwitzen.
6. Anschließend die Sojasauce hinzugeben und vermischen.
7. Mit Currypulver, Chilisoße, Salz und Pfeffer würzen.
8. Zum Schluss bei niedriger Hitze für 5 min. ziehen lassen.

Erdnusssauce:

9. Die Kokosmilch in einem Kochtopf geben und erhitzen.
10. Erdnussmus langsam hinzugeben
11. Anschließend Erdnussbutter hinzugeben
12. Honig und Agavendicksaft unterrühren
13. Curry und Knoblauchpulver hinzugeben