

Ταϊλανδέζικο ρύζι με κοτόπουλο, κάσιους και ανανά



Τι θα λέγατε για μία Ταϊλανδέζικη συνταγή; Κοτόπουλο με κάσιους και ανανά! Θα χρησιμοποιήσουμε ελληνικό φιλέτο στήθος κοτόπουλου από την Άρτα! το πιο νόστιμο και τρυφερό που έχουμε δοκιμάσει.

ΥΛΙΚΑ

- 1 στήθος φρέσκο Ελληνικό κοτόπουλο
- 2 φέτες ανανά (ή 1 μεγάλη-χοντρή)
- 20 φυστίκια κάσιους
- 1 φλιτζάνι ρύζι ταυλανδης, αρωματισμένο με γιασεμί
- 1 μικρό κομμάτι Τζιντζερ (μέγεθος 1 ζαριού),
- 1 φρέσκο κρεμμυδάκι,
- 1 καυτερή πιπεριά τσίλι (προαιρετικά)
- 1/2 lime
- 1 κουταλιά σογια σος
- 1 κουταλάκι γλυκιά πάπρικα
- 1/2 πορτοκαλί πιπεριά

μερικά φύλλα φρέσκο κόλλιανδρο, εναλλακτικά μπορείτε να βάλετε μαϊντανό.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζεις το ρύζι μόνο του. Προτείνεται να το κάνεις al dente και να είναι ελαφρώς ωμό γιατί θα μαγειρευτεί και λίγο στο τέλος με τα υπόλοιπα υλικά.

Βάζουμε σπορέλαιο σε ένα γουοκ ή βαθύ τηγάνι σε δυνατή φωτιά.

Κόβουμε το στήθος κοτόπουλο σε μικρά κομμάτια!

Βάζουμε το κομμένο κοτόπουλο στο γουοκ να σοταριστει στο καυτό λάδι!

Κοβουμε το κρεμμυδακι και το ριχνουμε μεσα στο κοτοπουλο.

- Χαρακτηριστικό της ταυλανδέζικης κουζίνας είναι ότι τα υλικά μπαίνουν στα φαγητά αρκετά χοντροκομμένα.

Σειρα εχει η πορτοκαλί πιπεριά και η κόκκινη καυτερη πιπεριά. Τα κόβουμε και τα ρίχνουμε μέσα. Βάλτε όσο θέλετε και όσο αντεχετε!

- Τα ταυλανδεζικα φαγητα τα κανουν πολυ καυτερα. εσεις μπορείτε και να μη βάλετε καθολου!.

Βάζουμε το τζιντζερ ψιλοκομμένο, το χυμό από μισό λάιμ και τα κάσιους.

Στο σημείο αυτό βάζουμε 1 κουταλάκι κόκκινο γλυκό πιπέρι και 1 κουταλιά σόγια σος και ανακατεύουμε συνεχώς.

Κόβουμε μια καλή φέτα ανανά, καθαρίζουμε την φλούδα και κόβουμε σε μικρά κομμάτια που τα βάζουμε κι αυτά μέσα.

Τελευταίο υλικό ο κόλλιανδρος (ή μαϊντανός). τον ψιλοκοβουμε και τον βάζουμε στο γουόκ.

Ετοιμο το πικάντικο ταϋλανδεζικο ρύζι με Ελληνικό κοτόπουλο από την Άρτα, κάσιους και ανανά.

Τέλεια συνταγή! την φτιάχνεις και ταξιδεύεις και συ γευστικά μέχρι την Ταϊλάνδη!!

Καλή όρεξη!

INFO: Τα συγκεκριμένα Κοτόπουλα από τον συναιτερισμό της Άρτας είναι τρυφερά, δεν αφυδατώνονται με το μαγείρεμα και διατηρούν αναλλοίωτα όλα τα χαρακτηριστικά της γεύσης τους.

Δείτε το βίντεο με τη συνταγή:



Αυτή τη συνταγή την δείξαμε στο επεισόδιο Harry Traveller στην Μπανγκόκ, την πρωτεύουσα της Ταϊλάνδης. Δες [εδώ](#) το σχετικό ταξιδιωτικό άρθρο.

[Happy Traveller | Μπανγκόκ, Ταϊλάνδη](#)

