Zupa makaronowa z kurczakiem Z Crockpot Turbo Express

Szybka i pyszna zupa z Crockpot Turbo Express

Czas na High: 0-

Czas na Low: 0-

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 20

Składniki

• Do tego przepisu można użyć suszonego lub ugotowanego makaronu
• 1 łyżka oleju sezamowego
• 2 ząbki czosnku lub 1 duży, drobno posiekany
• 1 czerwone chili drobno pokrojone
• 1 pęczek cebuli dymki, posiekany
• 200g marchewki obranej i pokrojonej w krążki
• 1,2 litra bulionu z kurczaka
• 30 g świeżego imbiru, obranego i pokrojonego w plasterki
• 1 łyżka sosu sojowego
• 2 duże piersi z kurczaka
• 1 x 325 g puszka kukurydzy, odsączona
• 300 g makaronu ryżowego
• Duża garść młodych liści szpinaku
• Posiekana kolendra
•

Wykonanie:

Wybierz opcję Brown/Saute i pozwól, aby multicooker rozgrzał się do wysokiej temperatury.
Po podgrzaniu zmniejsz temperaturę do niskiej, dodaj olej sezamowy, czosnek, czerwone chili i dymkę i mieszaj przez kilka minut.
Dodać marchew, bulion z kurczaka, imbir i sos sojowy.
Wciśnij stop.
Umieść obie piersi z kurczaka w garnku, nie mieszaj, załóż pokrywę, upewniając się, że pokrętło uwalniania pary jest ustawione w pozycji zamkniętej i wybrać Soup/Stew.
Ustaw czas na 10 minut, wybierz Turbo, co skróci czas gotowania, i naciśnij Start.
Po upływie czasu gotowania, pozostaw multicooker na kilka minut w trybie Keep Warm, a następnie wyłącz przed ostrożnym odpowietrzeniem.
Wyjmij filety z kurczaka na talerz i pozostaw do lekkiego ostygnięcia, a następnie rozdrobnij za pomocą dwóch widelców.
Dodaj makaron do garnka i wybierz opcję Simmer Low.
Poczekaj, aż makaron się ugotuje jeśli jest już gotowy, przejdź do następnego kroku.
Dodaj kukurydzę i dużą garść liści szpinaku.
Dobrze wymieszaj, dodając kurczaka z powrotem do garnka.
Upewnij się, że zupa jest gorąca przed podaniem.
Podawaj posypaną posiekaną kolendrą.