

Zupa makaronowa z kurczakiem Z Crockpot Turbo Express

Szybka i pyszna zupa z Crockpot Turbo Express

 Czas na High: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 0-

 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.