

Lima Kinoa Tavuk Aguadito

Toplam 44 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~320 kcal

Peru usulü kinoa tavuk aguadito, kişnişli tavuk suyunu kinoa, bezelye ve tavuk parçalarıyla yeşil, canlı bir çorbaya taşır.

Malzemeler

- 400 gr Tavuk göğsü
- 0.8 su bardağı Kinoa
- 0.5 demet Kişniş
- 1 su bardağı Bezelye
- 5 su bardağı Tavuk suyu
- 1 yemek kaşığı Lime suyu

Yapılış

1. Kinoa'yı 1 kaynatın.
2. Kişniş 1 su bardağı tavuk suyuyla blenderdan geçirin.
3. Tavuk suyunu kaynatıp kinoa ve tavuk göğsünü ekleyin.
4. Çorbayı 8 dakika tavuk pişene kadar kaynatın.
5. Tavuğu didikleyip bezelye, kişniş suyu ve lime ile 6 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kişişniş suyla çekmek çorbaya parlak yeşil renk verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Lime dilimleriyle servis edin.