

# Салат из курицы с зеленым карри



## Ингредиенты

400 г филе курицы  
200 г свежего ананаса  
50 г яичной лапши  
перец сладкий – 1 шт  
150 г ростков сои  
250 г китайской капусты  
оливковое масло для заправки  
0,25 острого перца

## ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Шаг 1

Куриное филе ополоснуть, положить в миску, добавить «Смесь специй для курицы по-тайски». Накрыть пленкой и оставить на 2 часа.

### Шаг 2

Духовку разогреть до 200°C. Филе переложить на смазанный растительным маслом противень, накрыть фольгой и запекать в духовке 40 мин. Остудить, нарезать тонкими полосками.

### Шаг 3

Капусту крупно нарезать, перец очистить, нарезать соломкой. Ананас нарезать небольшими кусочками. Острый перец очистить и измельчить.

### Шаг 4

Яичную лапшу сварить, охладить, нарезать. Смешать все ингредиенты, заправить маслом.