

Poulet Au Basilic

La Rivière Kwai

C'est un plat cuisiné avec des cuisses de poulet désossées marinées et grillées. La marinade est un mélange de sauce de soja, de sauce huitre, d'ail, de poivre et de coriandre moulu. On rajoute un peu de pâte de piment puis on laisse reposer quelque temps avant de faire griller au four.

La Sauce au basilic, est composé de poivrons rouges, de poivrons verts, de légumes de saison verts, de sauce soja, de sauce huitre et des feuilles de basilic fraîches

Les feuilles de basilic aident le corps à la digestion, la respiration, certain maux de tête et aide à ouvrir l'appétit.

