



## ΦΡΙΚΑΣΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Φτιάξε εύκολα γευστικότατο φρικασέ κοτόπουλο μεμανιτάρια με τη μοναδική φυτική κρέμα μαγειρικής VEGETALCREM Cucina!

### ΥΛΙΚΑ

- 1 κοτόπουλο κομμένο σε μερίδες
- 1 κιλό ανάμικταμανιτάρια
- 5 μικρά ξερά κρεμμύδια του σιφάδου
- 4 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 2 κ.σ. μουστάρδα
- 4 σκελίδες σκόρδο τριμμένο
- 2 κρόκους αυγών
- 125 γρ. VegetalCrem Cucina
- 3 κ.σ. χυμό λεμονιού
- 2 κ.σ. κορν φλάουρ
- 4 κ.σ. ψιλοκομμένο άνηθο
- ελαιόλαδο
- αλάτι, πιπέρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σοτάρουμε το κοτόπουλο σε 4-5 κουταλιές ελαιόλαδο μαζί με το σκόρδο, τα ξερά και τα φρέσκα κρεμμυδάκια.
2. Ρίχνουμε τη μουστάρδα διαλυμένη σε 4 κουταλιές νερό, αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε 1 λίτρο νερό και μαγειρεύουμε σε μέτρια ένταση για 50'.
3. Κόβουμε ταμανιτάρια σε μικρότερα κομμάτια και τα σοτάρουμε σε 3-4 κουταλιές ελαιόλαδο. Αλατοπιπερώνουμε, πασπαλίζουμε με τον άνηθο και τα προσθέτουμε στην κατσαρόλα με το μαγειρεμένο κοτόπουλο.
4. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε την VegetalCrem Cucina με τους κρόκους, το κορν φλάουρ και τον χυμό λεμονιού.
5. Ρίχνουμε το μείγμα στην κατσαρόλα, το αφήνουμε στην εστία μέχρι να δέσει ελαφρά και σερβίρουμε.
6. Συνοδεύουμε προαιρετικά με πουρέ πατάτας ή ρύζι.

Παραλλαγή συνταγής από [tasty-guide.gr](http://tasty-guide.gr)