thermomix

ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΑΓΡΙΟ ΡΥΖΙ

10 λεπτά 50 λεπτά εύκολη 6 μερίδες

ΥΛΙΚΑ

50 γρ. αναρή ξερή, σε κομμάτια
50 γρ. χαλλούμι , σε κομμάτια
120 γρ. κρεμμύδι, κομμένο στη μέση
1 σκελίδα σκόρδο
60 γρ. βούτυρο, σε κομμάτια
300 γρ. μανιτάρια, σε φέτες
300 γρ. κοτόπουλο στήθος, κομμένο σε κύβους 5-6 εκ.
100 γρ. καρότο, κομμένο σε φέτες
30 γρ. σέλινο κομμένο σε φέτες
1 κ.γλ φρέσκο θυμάρι, τα φύλλα μόνο, και λίγο για γαρνίρισμα
1 κ.σ. σπιτική πάστα ζωμού λαχανικών
625 γρ. νερό
100 γρ. άγριο ρύζι
100 γρ. γάλα ή κρέμα γάλακτος
1 κ.γλ. αλάτι
1 κ.γλ. πιπέρι

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

Μπολ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάλτε στο κάδο την αναρή, το χαλλούμι και αλέστε **10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 6**. Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.
2. Βάλτε στον κάδο το κρεμμύδι, το σκόρδο, 30 γρ. βούτυρο και κόψτε **5 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5**. Στη συνέχεια, σοτάρετε **5 λεπτά/120°C/ταχύτητα 1**.
3. Προσθέστε τα μανιτάρια και σοτάρετε **3 λεπτά/120°C/αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα κουτάλι.** Μεταφέρετε και στραγγίστε στο καλαθάκι.
4. Βάλτε στον κάδο το κοτόπουλο, 15 γρ. βούτυρο και μαγειρέψτε **5 λεπτά/120°C/αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα κουτάλι**.
5. Προσθέστε το καρότο, το σέλινο, το θυμάρι, τα υπόλοιπα 15 γρ. βούτυρο και σοτάρετε **3 λεπτά/120°C/αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα κουτάλι.**
6. Προσθέστε την πάστα ζωμού λαχανικών, το νερό, τα μανιτάρια που αφήσατε στην άκρη, το ρύζι και μαγειρέψτε **20 λεπτά/100°C/αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα κουτάλι.**
7. Προσθέστε το γάλα, την αλεσμένη αναρή και χαλλούμι, το αλάτι, το πιπέρι και μαγειρέψτε **1 λεπτό/100°C/αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα κουτάλι.**
8. Σερβίρετε αμέσως.