

# Kana-kookoskeitto

Kana-kookoskeitto lämmittää viileänä päivänä.



2 VALKOSIPULIN KYNTTÄ  
1 PUNAINEN CHILI  
TILKKA ÖLJYÄ  
2 TL CURRYA  
2 TLK KOOKOSMAITOA  
4 DL VETTÄ  
300 G BROILERIN RINTAFILEITÄ  
1 PURJO  
1 PUNAINEN PAPRIKA  
400 G PARSAKAALIA  
1 LIMETIN RAASTETTU KUORI JA  
PURISTETTU MEHU  
1 RKL RAASTETTUA INKIVÄÄRIÄ

1. Kuori ja hienonna valkosipulinkynnet. Hienonna chili (poista siemenet, jos et pidä tulisuuudesta).
2. Kuumenna öljy kattilassa. Lisää valkosipuli, chili ja curry, kuullota hetki. Lisää kookosmaito ja vesi. Kiehauta.
3. Suikaloi broilerinfileet ja lisää ne keittoon, keitä muutama minuutti.
4. Halkaise purjo ja pese se huolellisesti. Suikaloi purjo ja lisää keittoon. Halkaise paprika, poista siemenet ja paloittele. Paloittele myös parsakaali. Lisää paprika- ja parsakaalipalat keittoon sekä kaikki loput mausteet.
5. Hauduta vihannekset napakan kypsiksi, noin 5 minuuttia. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa ja mustapippuria.