



## Broileri-perunapannu ja kurkku-retiisisalaatti

4 HENKEÄ



Tee arjesta pikkuisen parempaa ranskalaisen broileripannulla, jossa kaikki aineet kypsyvät samassa astiassa.

1 PKT BROILERIN PAISTILEIKKEITÄ  
1 RKL RYPSIÖLJYÄ  
N. 500 G PERUNOITA  
1 SIPULI  
2 VALKOSIPULINKYNTTÄ  
1 TLK RUOKAKERMAA + 1 DL VETTÄ  
2-3 RKL (KOKOJYVÄ)SINAPPIA  
1 TL KUIVATTUA RAKUUNAA  
RIPAUS KUIVATTUA TIMJAMIA  
1 TL SUOLAA  
½ TL MUSTAPIPPURIA  
1 PRK HÄRKÄPAJUJA

### Salaatti:

1 KURKKU  
1 PSS RETIISEJÄ  
1 RKL VALKOVIINIETIKKAA  
TILKKA ÖLJYÄ  
RIPAUS SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA  
RIPAUS SOKERIA  
½ RUUKKU PERSILJAA

1.

Pese ja viipaloi perunat ohuiksi viipaleiksi. Kuori ja hienonna sipulit. Puolita broilerin paistileikkeet.

2.

Kuumenna iso paistinpannu tai kasari. Ruskista paistileikkeet tilkassa öljyä. Lisää joukkoon perunaviipaleet ja sipulit. Jatka paistamista muutama minuutti.

3.

Lisää pannulle kerma, huuhtaise tölkki tilkalla vettä ja pyöräytä mukaan. Mausta sinapilla, rakuunalla, timjamilla, suolalla ja mustapippurilla.

4.

Kuumenna seos ja lasken sitten lämpöä. Peitä kannella tai foliolla ja hauduta noin 20-25 minuuttia.

5.

Valmista sillä aikaa salaatti. Huuhtelee retiisit hyvin ja viipaloi ne ohuiksi viipaleiksi kulhoon. Viipaloi myös kurkku ja hienonna persilja sekaan. Mausta valkoviinietikalla, öljyllä, suolalla, mustapippurilla ja sokerilla.

6.

Valuta härkäpavut ja lisää broileripannun joukkoon, kun perunat ovat kypsyneet. Tarkista maku.

7.

Tarjoja broileripannu retiisi-kurkkusalaatin kanssa.



45min.