



VIIKON NOPEIN!

Kanaa kookos-currykastikkeessa & riisiä

4 HENKEÄ



Maistuva broilerikastike valmistuu hetkessä.

½ PSS KEVÄTSIPULIA
1 VALKOSIPULINKYNSI
1 PSS SUIPPOPAPRIKOITA
1 PRK ANANASPALOJA
1 RS BROILERIN FILEESUIKALEITA
1 RKL ÖLJYÄ
1 TL SUOLAA
RIPAUS MUSTAPIPPURIA
RIPAUS SOKERIA
2 TL CURRYJAUHETTA
1 TLK KOOKOSMAITOA +1 DL VETTÄ
1 KANA-ANNOSFONDI

Lisäksi:

1 PSS RUOKABOKSI RIISIÄ

1.

Laita vesi kiehumaan riisiä varten. Hienonna valkosipuli ja suikaloi kevätspuli sekä paprikat.

2.

Keitä riisi pakkauksen ohjeen mukaan.

3.

Kuumenna öljy pannussa, ruskista siinä broilerisuikeleet ja mausta suolalla, mustapippurilla sekä curryjauheella.

4.

Lisää valkosipuli ja paprikasuikeleet. Jatka paistamista pienellä lämmöllä muutama minuutti. Kaada pannulle kookosmaito ja kanafondi, ohenna tarvittaessa tilkalla vettä. Hauduta noin 5 minuuttia ja lisää lopuksi valutetut ananaspalat ja suikaloidut kevätspulit. Kuumenna ja tarkista maku.

5.

Tarjoo kastike riisiin kanssa.



30min.