



Itämainen kanakeitto

Aineet: Mausteinen kanaliemi:

- 1 kananranka
- 2 dl palsternakkaa
- 2 dl selleriä
- 2 dl porkkanaa
- 1 dl fenkolia
- 1 dl sipulia
- 7-8 tähtianista
- minttua
- pala tuoretta inkivääriä
- 5-6 siivua chiliä
- laakerinlehtiä
- 2 tl sokeria
- kylmää vettä

Valmistus: Pariloi kevyesti öljyttyjä kananrintoja nopeasti molemmin puolin pannulla. Leikkaa rintafileet viipaleiksi.

Keitä kananlientä kasaan niin, että sitä jää jäljelle n.6 dl.

Kuumenna pannulla myös kokonaisia öljyttyjä chilejä, niin että niiden pinta mustuu. Kuori chilit ja poista siemenet. Paloittele ohuiksi viipaleiksi.

Suikaloi fenkoli, purjo ja porkkana tikkumaisiksi suikaleiksi ja paloittele siitakkeet.

Lisää kanat kanaliemeen, anna pulpahtaa ja lisää ensin chiliviipaleet ja sitten silputtu tuore korianteri.

Tarkista maku.

Lisää vihannekset ja anna pulpahtaa, mutta älä keittele, etteivät vihannekset kypsy liian pehmeiksi.

Kanakeitosta saat ruokaisamman lisäämällä siihen esim. nuudeleita tai basmatiriisiä.