



Kirjava suikalepata

Aineet: n. 400 g broilerisuikaleita
2 sipulia tai 1 purjo
2-3 naurista
2 porkkanaa
1 palsternakka
pala selleriä
pala kaalia tai kiinankaali
2-3 valkosipulin kynttä
1-2 rkl hunajaa
2-3 rkl soijakastiketta
½-1 tl mustapippuria
suolaa
3-4 dl vettä
2 rkl ohra- tai maissitärkkelysjauhoja

Valmistus: 1. Leikkaa sipulit ensin kahteen osaan ja siitä edelleen ohuiksi viipaleiksi. Leikkaa juurekset ja kaali mahdollisimman ohuiksi suikaleiksi.

2. Ruskista ensin broilerinsuikaleet pienissä erissä nopeasti padassa tai pannulla.

3. Pehmennä sitten kasvissuikaleet kahdessa tai kolmessa erässä.

4. Yhdistä liha- ja kasvissuikaleet pataan ja purista joukkoon valkosipulin kynnet. Mausta seos.

5. Sekoita kylmän veden joukkoon tärkkelysjauhot ja kaada seos ruoan joukkoon koko ajan sekoittaen. Anna kiehua miedolla lämmöllä 5-10 minuuttia.

6. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa mausteita ja vettä.

7. Tarjoa ruoan kanssa halutessasi keitettyä perunaa.