



Mantelikana

Aineet: 600 g luutonta kanaa
2 keltaista paprikaa
1 1/2 chiliä ohuina
1/4 renkaina
1 rkl inkiväärimurua
(1 tl tabascoa)
1 rkl soijaa
(cayennepippuria pieni ripaus)
2 rkl soijaa
2 dl mantelia tai 'koukkupähkinöitä'
öljyä
3 dl vettä
0,5 dl punaviiniä
maissijauhoja tai ohrakasta

Valmistus: Kuutioi kana ja paprikat noin 1,5 cm:n palasiksi. Paista mantelit tai pähkinät nopeasti. Nosta sivuun. Paista paprikanpaloja hetki ja nosta sivuun. Paista kananpaloja hetki ja lisää mausteet, chili, inkivääri, soija sekä vesi. Anna hautua kypsäksi kannen alla. Lisää mantelit paprikat ja viini (tabasco). Tarkista maku. Suurusta liemi marjakeiton vahvuiseksi.

www.superkokki.com