



## Kanakeitto

Aineet: Kana  
2 palsternakkaa  
2 sellerin vartta (lehtineen)  
8 porkkanaa  
4 persiljan vartta (oksa)  
1 rkl suolaa

Valmistus: Pane kana isoon kattilaan, kaada vettä niin, että kana peittyy. Kuumenna kiehuvaaksi (vaahto kuoritaan pois). Lisää muut aineet. Keitä kannen alla miedolla lämmöllä 1 1/2 - 2 tuntia tai kunnes kana ja vihannekset ovat kypsiä. Kana kypsyy noin tunnissa. Siivilöi. Tarjoa keitettyjen porkkanoiden ja ohuiden makaronien kanssa.

Kana voidaan tarjoilla joko keitossa tai erikseen vihannesten kanssa ruokana. Mikäli kana tarjotaan erikseen, se ei voi olla aterian pääruokana riisin kanssa. Tällöin kanaa ei pitäisi keittää liian kypsäksi.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)