



## Tomaattinen broilerijuureskeitto

Aineet: 1 rs (3 kpl) hunajamarinoituja broilerin rintafileitä  
1 keskikokoinen purjo  
1 rkl öljyä  
1/2 vettä  
1 tlk (500 g) paseerattua tomaattia  
3 (noin 200 g) porkkanaa  
1 punainen paprika  
noin 1/2 kg perunoita  
noin 1 rkl roseepippureita  
1 tl suolaa  
1 rkl rosmariinia  
Pinnalle:  
persiljaa hienonnettuna

Valmistus: Suikaloi broilerin rintafileet, ruskista kevyesti öljyssä ja siirrä lautaselle. Halkaise, huuhto ja hienonna purjo. Kiehauta purjo öljyssä paksupohjaisen kattilan pohjassa. Lisää vesi ja paseerattu tomaatti. Kuumenna. Kuori ja suikaloi porkkanat. Halkaise, puhdista ja suikaloi paprika. Kuori ja paloittele perunat. Lisää kaikki vihannekset kiehuvaan liemeen. Lisää myös suola ja roseepipurit. Anna keiton kiehua noin 15 minuuttia ja lisää ruskistetut broilerisuikaleet ja rosmariini. Keitä vielä 5-10 minuuttia. Ripottele pinnalle persiljaa. Tarjoile pestokastikkeella päällystettyjen paahtoleipien kanssa.