



Kana-ananasmakaroni

Aineet: 4 dl simpukkamakaronia
vettä, suolaa
1 pkt (n.300g) pakastettua keitettyä kananlihaa
1 pieni tlk ananasta
3 rkl soijakastiketta
valkopippuria
(vettä, suolaa)
silputtua persiljaa

Valmistus: 1. Keitä makaroni pakkauksen ohjeen mukaan.
2. Kuumenna kanapalat kattilassa. Lisää joukkoon paloiteltu ananas liemineen.
3. Mausta seos soijakastikkeella ja valkopippurilla.
Lisää tarvittaessa vettä ja suolaa.
4. Kaada keitetty makaroni esimerkiksi laakeahkoon astiaan.
5. Levitä päälle kana-ananasseos.
Ripottele pinnalle runsaasti persiljaa.