



Kokonaisena keitetty broileri

Aineet: 1 sulatettu broileri
Keitinliemi:
1 l vettä
1 tl suolaa
1 laakerinlehti
1 porkkana paloiteltuna
1 sipuli paloiteltuna
pala purjoa
pala selleriä viipaleina
1/2 tl kokonaisia valkopippureita

Valmistus: Valmistele ainekset kattilaan. Lisää vesi kuumana, jos haluat maun jäävän broileriin ja kylmänä, jos haluat maukkainta lientä. Laita huoneenlämpöinen broileri kattilaan ja keitä hiljalleen kannen alla hauduttaen 40-45 minuuttia. Kuori välillä vaahtoa liemen pinnasta ja siivilöi keitinliemi lopuksi. Valmista siitä keittoa tai kastiketta ja käytä lihat salaattiin, risottoon, keittoon tai muuhun ruokaan. Varaa luutonta lihaa jokaiselle ruokailijalle 150-200 g.

www.superkokki.com