



Pähkinäbroileripata

Aineet: 400 g valkosipulimarinoituja broilerisuikaleita
1 kesäkurpitsa
2 porkkanaa
pala purjoa
1 ps (250 g) pakastettua kukkakaalia
1 dl suolattuja maapähkinöitä
2-3 rkl soijakastiketta
2-3 rkl hunajaa
riipaus sitruunanpippuria ja chiliä

Valmistus: Suikaloi kasvikset - paitsi kukkakaalin nappuja, jotka saavat olla sellaisinaan - pieniksi tikuiksi tai viipaleiksi. Kuumenna tilkka öljyä wokissa ja kypsennä ensin sekoittaen lihat 2-3 erässä. Nosta lihat wokin laitamille ja kypsennä kasvikset laji kerrallaan. Lisää välillä öljyä. Ruskista viimeiseksi öljyssä maapähkinät ja kukkakaalinnuput. Sekoita ainekset sekaisin, mausta hyvin. Tarjoa sellaisenaan soijakastikkeen tai hapanimeläkastikkeen kanssa.

www.superkokki.com