



Kanaa, sianmaksaa ja parsakaalia

Aineet: 2 kanan rintapalaa
2 rkl soijakastiketta
1 tl raastettua tuoretta inkivääriä
1 tl suolaa
1 rkl perunajauhoja
250 g sianmaksaa
muutama tippa chiliöljyä
½ tl jauhettua anista
noin 2 dl jauhoja
Lisäksi:
5 rkl seesamiöljyä
1 sipuli
2 valkosipulinkynttä
1 tl suolaa
2 rkl Hoi Sin - kastiketta
1 dl kanaliemä
1 tl makusuolaa
400 g keitettyä parsakaalia
suolaa
vastajauhettua pippuria

Valmistus: Pese ja kuivaa kanan rintapalat. Leikkaa pieniksi kuutioiksi.

Sekoita soijakastikkeeseen raastettu inkivääri, suola ja perunajauhot. Kääntele kanapaloja kastikkeessa.

Pese maksa, kuivaa ja leikkaa kuutioiksi.

Ripottele chiliöljyä ja anista maksan päälle

Kääntele maksakuutiot jauhoissa.

Kuumenna 2 rkl seesamiöljyä samaan pannuun, kuumenna ja pidä maksa lämpimänä.

Lisää 2 rkl seesamiöljyä samaan pannuun, kuumenna ja paista maksakuutiot. Pidä maksa lämpimänä.

Lisää jälleen pannuun öljyä, paista silputtu sipuli ja suolan kanssa murskattu valkosipuli.

Sekoita keskenään kanaliemi, makusuola ja Hoi Sin -kastike ja kaada pannuun.

Lisää vielä keitetty, pieniin osiin jaettu parsakaali, anna kiehahtaa ja mausta suolalla ja pippurilla.

Sekoita lopuksi pannuun varovasti kana- ja maksakuutiot. Tarjoile heti.