



Kanaa maapähkinäkastikkeessa

Aineet: 4 kanan rintapalaa
1 tl suolaa
1 rkl perunajauhoja
1 chilipippuri
4 rkl sianrasvaa
1 sipuli
1 punainen paprika
100 g jauhettuja maapähkinöitä
2 rkl etikkaa
2 rkl soijakastiketta
2 dl kanalientä
1-2 rkl perunajauhoja
4 rkl konjakkia
suolaa
vastajauhattua pippuria

Valmistus: Pese ja kuivaa kanan rintapalat ja paloitele kuutioiksi.

Mausta suolalla ja ripottele perunajauhoja päälle.

Poista siemenet chilipippurista ja silppua hienoksi.

Kuumenna sianrasva pannussa ja lisää chili.

Lisää kanakuutiot ja paista 3 minuuttia koko ajan sekoittaen. Ota pannusta ja pidä seos lämpimänä.

Paista viipaloitu sipuli ja paprika kuultaviksi.

Sekoita joukkoon jauhettut pähkinät.

Lisää etikkaa, soijakastike ja kanaliemi.

Suurusta nesteeseen sekoitetuilla perunajauhoilla.

Mausta konjakilla, suolalla ja pippurilla.

Lisää kanapalat kastikkeeseen ja tarjoile heti.