



Broileriwokki

Aineet: n. 400 g marinoituja broilerisuikaleita

1 rkl rypsiöljyä kuullottamiseen

2 valkosipulinkynttä

noin 200 g tuoreita, ohuita porkkana-, lanttu-, kaali- ja punasipulisuikaleita

1 dl kana-, kasvis- tai yrttilientä

1 rs kotimaisia herkku- tai siitakesieniä tai metsäsieniä viipaleina

½ tl inkivääriä

½ tl currya

koristeluun kotimaisia yrttejä

Valmistus: Kuullota valkosipuli wokissa tai teflonpannulla. Lisää broilerisuikaleet ja anna niiden kypsyä. Kuullota vihannekset ja sienet. Lisää kanaliemi ja mausteet. Anna wokin kypsyä. Tarkista maku.

Wokin kanssa voi tarjota keitettyjen tattari- tai ohrasuurimoita, riisiä ja salaattia.

www.superkokki.com