



Kookosbroileri

Aineet: 600 g Broileria suikaleina
3 rkl Öljyä
3 kpl Sipulia
3 kynsi/kynttä Valkosipulia
2 tl Currya
1 tl Suolaa
0,5 tl Inkiväärin juurta
Kanelia
Neilikkaa
3 dl Kookosmaitoa
Rosépippuria

Valmistus: Paloittele valkosipulinkynnet ja sipuli. Raasta inkivääri. Kuumenna öljy pannussa ja lisää broilerinsuikaleet vähitellen. Sekoita välillä. Lisää sipulit. Mausta ja lisää kookosmaito. Hauduta kunnes nestettä on jäljellä noin puolet. Tarkista mauste ja lisää maun mukaan. Koristele rosépippurilla.

www.superkokki.com