



Broilerikeitto

Aineet: 1 iso sipuli
1 purjo
2-3 valkosipulin kynttä
1 rkl öljyä
1 dl jyväpastaa
1 l kanan keitinlientä + vettä tai 2 kanaliemikuutioita ja 1 l vettä
1 punainen paprika
1 pss pakastemaissia
noin 3 dl broileria paloina
3 rkl tuoretta basilikaa
suolaa tarvittaessa

Valmistus: 1. Hienonna sipulit ja purjo ja kuullota ne kattilassa pienessä öljymäärässä.
2. Lisää pasta ja siivilöity liemi. Lisää vettä, jos keitinlientä ei ole tarpeeksi. Keitä miedolla lämmöllä kymmenen minuuttia kannella peitettynä.
3. Lisää joukkoon pienitty paprika, maissit ja broilerin lihat. Kuumenna kiehuvaaksi, lisää pienitty basilika ja tarkista maku. Tarjoa tuoreen leivän kera.