



Broilerikeitto - Pirkko Peltomo

Aineet: 350 g broileria suikaleina
1 rkl öljyä
1 dl pitkää riisiä
250 g kasvissuikaleita
1 l kasvislientä
1 tl currya
1 tl kurkumaa
1 tl mustapippuria jauhettuna
100 g yrtituorejuustoa
pinnalle persiljaa

Valmistus: Ruskista broilerinsuikaleet kevyesti öljyssä.

Kuumenna kasvisliemi kiehuvaaksi. Lisää curry, broilerinsuikaleet ja riisi. Keitä ~10 minuuttia. Lisää kasvikset, tuorejuusto, mustapippuri ja kurkuma.

Sekoita ja maistele. Lisää suolaa, jos makusi sitä vaatii.

Tarjoiltaessa päälle persiljaa.