



Omenainen broileripata

Aineet: 300-350 g marinoituja broilerinlihasuikaleita
2-3 porkkanaa
3-4 hapahkoa omenaa
1 purjo
1 rasia tuoreita herkkusieniä
1-2 dl vettä
1-2 rkl soijakastiketta
n. ½ tl inkivääriä
n. ½ tl sitruunapippuria
(suolaa)
1-2 rkl silputtua persiljaa tai ruohosipulia

Valmistus: 1. Leikkaa porkkanat ja omenat suikaleiksi. Halkaise purjo, huuhto ja leikkaa viipaleiksi. Viipaloi herkkusienet.

2. Ruskista broilerisuikaleet kevyesti padassa.

3. Lisää porkkanasuikaleet ja anna niiden pehmetä noin 5 minuuttia.

4. Lisää omenasuikaleet, purjoviipaleet, vesi, soijakastike ja mausteet. Suolan määrä on riippuvainen soijan antamasta suolaisuudesta.

5. Anna ruoan kypsyä miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia.

6. Lisää herkkusieniviipaleet ja anna niiden vain kuumentua.

7. Tarkista ruoan maku ja lisää tarvittaessa vettä ja mausteita.

8. Tarjoa ruoan kanssa keitettyä perunaa tai riisiä.