



Risotto kasviksista ja broileria

Aineet: 2 dl tummaa riisiä
2 rkl öljyä
2 porkkanaa
100 g purjoa
7 dl kanaliента
3 valmiiksi maustettua broilerin rintaleikettä
150 g kiinankaalia
2 rkl soijakastiketta
1 tl currya
1/2 tl inkivääriä

Valmistus: Kuumenna öljy kasarissa ja kuullota siinä viipaloidut porkkanat ja purjot sekä riisi. Lisää joukkoon kanaliemi. Anna kiehua kannen alla 15 minuuttia. Kuutioi broilerin rintaleikkeet lisää ne kypsymään risoton joukkoon. Lisää hienonnettu kiinankaali ja mausta soijakastikkeella, curryllä ja inkiväärillä. Anna ruoan hautua vielä 5-10 minuuttia.