



Tulinen broilerikastike

Aineet:

- 4 kpl broilerin rintaleikkeitä
- 1/2 keltaista paprikaa
- 1/2 punaista paprikaa
- 6-8 jalapenopippuria
- 3 kpl tuoreita tomaatteja
- 3 dl vettä
- 100 g tomaattipyrettä
- 1 kanaliemikuutio
- 1 sipuli
- 2 valkosipulikynttä
- 2 rkl punaviinietikkaa
- 2 rkl sokeria
- 1 rkl soijakastiketta
- 1 tl kanelia
- 1 tl cayennepippuria
- 1 tl chilipippuria
- 1 tl mustapippuria
- 4 rkl ruokaöljyä

Valmistus: Poista rintaleikkeistä luut ja nahka. Kuutioi lihat 2x2 cm kuutioiksi. Kuutioi paprikat, tomaatit ja sipulit. Laita kattilaan öljy ja kuivamausteet. Kiehauta mausteita muutama minuutti ja lisää joukkoon broilerikuutiot, tomaattipyre, sipuli ja puserretut valkosipulin kynnet. Sekoita ja anna kiehahtaa. Lisää loput aineet sekä vesi. Sekoita kastiketta varovasti kypsennyksen aikana ja anna sen hautua 20 minuuttia. Halutessasi voit laittaa joukkoon pienen purkillisen smetanaa. Tarjoa kastike keitetyn kurkumariisin ja raikkaan salaatin kera. Tulinen kastike sopii hyvin myös burritojen kanssa.