



Broileri-maissikeitto

Aineet: 300 g broilerisuikaleita
1 rkl seesamiöljyä tai muuta ruokaöljyä
1/2 ps (100 g) pakastettua sipulia
1 ps (200 g) pakastettua maissia
8 dl vettä
1 kananliemikuutio
1 dl pätettyä spagettia
1 rkl maissitärkkelystä
1 rkl soijakastiketta
1 tl broilerimaustetta
1/2 rkl oreganoa
1 prk ranskankermaa

Valmistus: Ruskista suikaleet kevyesti öljyssä. Lisää joukkoon sipulit ja maissi ja anna kypsyä hetki. Kaada joukkoon vesi, murennettu liemikuutio ja spagetti. Sekoita maissitärkkelys pieneen määrään kylmää vettä ja kaada sekoittaen joukkoon. Mausta. Keitä kypsäksi ja lisää viimeisenä ranskankerma. Tarjoa tuoreen leivän kanssa.

VINKKI:

Jos käytät valmiiksi marinoituja broilerisuikaleita, tarkista maku ennen maustelisäystä.