



Maissi-broilerikeitto

Aineet:

- 1 1/2 kananlientä kuutioista
- 1 pss pakasteporkkanoita tai
- 2 -3 porkkanaa
- 2 dl (n. 80g) katkottua spagettia
- 1 tl kokonaisia koriantereita
- 1 pieni purjo
- 1 pss pakastemaissia
- 3 -4 dl kypsiä broileripaloja

Valmistus: Kuumenna kanaliemi kiehuvaaksi. Lisää kiehuvaan liemeen porkkanakuutiot, spagetit ja korianterit. Anna kiehua noin 8 minuuttia. Leikkaa purjo ohuiksi renkaiksi ja lisää keiton joukkoon, jatka kypsentämistä 3 -4 minuuttia. Lisää lopuksi maissi ja broileripalat. Anna keiton kumentua.

www.superkokki.com