



Kiinalainen kananpoika 1

Aineet: 1 broileri annospaloina
suolaa, valkopippuria, paprikaa
(valkosipulijauhetta)
Leivitys ja rasvassa keittäminen:
vehnäjauhoja
munaa
korppujauhoja
öljyä
Koristelu:
1 nippu persiljaa
2 banaania
½ tl mandariinin lohkoja
50 g kuorittuja manteleita
voita tai margariinia
Lisukkeita:
Keitetty riisi ja soijakastike, johon lihanpalat kastellaan.

Valmistus: Sekoita mausteet ja hiero seos linnunlihaan.

Kääntelee lihaa jauhoissa, vatkatussa munassa ja korppujauhoissa ja anna seisoa hetken, että leivitys kiinnittyy.

Kuumenna öljy. Sen on oltava 180 astetta. Käytä mieluiten erikoislämpömittaria. muuten lämpö tarkistetaan upottamalla palanen ranskanleipää öljyyn, sen on tultava 1 minuutissa ruskeaksi.

Keitä lihanpaloja n. 10 min. ja käännä ainakin kerran.

Keitä sillä välin riisi ja paista mantelit ja paksuiksi viipaleiksi leikatut banaanit hivenessä voita tai margariinia.

Pane vastakeitetyt lihanpalat riisialustalle ja aseta muut aineet viereen.

Keitä lopuksi hyvin nopeasti persiljaoksat kuumassa öljyssä ja pane lihanpalojen viereen tarjoiluvadille.