



Keltainen broilerikeitto

Aineet: 1 pkt broilerin paistisuikaletta
200 g valkokaalia
1-2 punasipulia
3 valkosipulin kynttä
2 rkl öljyä
2 tl currya
7½ dl vettä
2 rkl kanafondia
2½ dl maustekurkkujen lientä
100 g maustekurkkuja
½ dl tilliä silputtuna
1 prk smetanaa, mustapippuria

Valmistus: Leikkaa valkokaali suikaleiksi. Kuori punasipuli ja leikkaa lohkoiksi. Hienonna valkosipulinkynnet. Kuumenna öljy kattilassa ja lisää curry. Kuumenna sitä hetki, jotta maut irtoavat. Lisää broilerisuikaleet ja anna ruskistua. Laita joukkoon sipuli ja valkosipuli ja lopuksi valkokaali ja kuullota niitä hetki. Lisää kiehautettu vesi. Mausta keitto kanafondilla ja mauste-kurkkujen liemellä. Anna keiton hautua miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia. Maista ja lisää tarvittaessa suolaa, vastarouhittua mustapippuria ja kurkumaa antamaan lisäväriä. Viimeistele maustekurkkukuutioilla ja tillillä. Tarjoa keitto kuumana smetanan, mustapippurirouheen ja leivän kanssa.

www.superkokki.com