



Kaali-broilerikeitto

Aineet: n. 1 l vettä
puoli keräkaalia (n. 700 g)
2 porkkanaa
1 palsternakka
1 sipuli tai purjo
2-3 valkosipulin kynttä
½--1 tl kurkumaa
n. ½ tl rouhittua tai jauhettua mustapippuria
1 tl yrttisuolaa
n. 300 g suikaloitua broileria tai marinoituja broilerisuikaleita
1-2 rkl persilja- tai ruohosipulia

Valmistus: Suikaloi kaali, porkkanat ja palsternakka. Leikkaa sipuli tai purjo ohuiksi viipaleiksi.

Sekoita vihannekset kiehuvaan veteen ja lisää puserretut tai pieniksi silputut valkosipulin kynnet, kurkuma, mustapippuri ja suola, Anna keiton kiehua miedolla lämmöllä 15-20 minuuttia.

Lisää broilerisuikaleet kevyesti ruskistettuina tai suoraan liemeen ruskistamatta.

Anna kiehua hiljalleen vielä 5 minuuttia. Tarkista maku ja lisää juuri ennen tarjoilua keiton joukkoon persiljaa- tai ruohosipulia.