



Indonesialainen broileriwokki

Aineet: 400 g hunajamarinoituja broilerin paistisuikaleita
2 rkl auringonkukka öljyä
2 dl sipulikuutioita
1 keltainen paprika suikaleina
1 punainen paprika suikaleina
2 rkl soijakastiketta
1 tl mustapippuria
1 rkl valkosipulimurskaa
1 tl suolaa
1 rkl mango chutneya
4 ananasrengasta
50 g sokeriherneenpalkoja

Valmistus: Ruskista broilerisuikaleet ja sipuli wokki - tai paistinpannussa. Lisää paprikat, soijakastike, pippuri, valkosipulimurska ja suola. Kypsennä 3-5 minuuttia. Lisää chutney ja sokeri herneenpalot... lämmitä seos. Ruskista ananasrenkaat nopeasti öljyssä. Asettele ne broileriwokin koristeeksi. Tarjoa basmat-riisin kera.

www.superkokki.com