



Kelmussa paistettua kanaa

Aineet: 4 kanan rintapalaa
Marinadi:
2 rkl etikkaa
2 rkl soijakastiketta
2 rkl Hoi Sin - kastiketta
1 tl sokeria
½ tl makusuolaa
2 rkl sherryä
Lisäkkeet:
1 nippu kiinansipulia
100 g soijapavun ituja
50 g liotettuja kiinalaisia sieniä
100 g mandariininlohkoja
Lisäksi:
kelmua
öljyä paistamiseen

- Valmistus:
1. Pese ja kuivaa kanan rintapalat ja leikkaa pieniksi paloiksi.
 2. Pane kanapalat kulhoon.
 3. Sekoita marinadia varten etikka, soijakastike, Hoi Sin - kastike, sokeri, makusuola ja sherry. Kaada liemi kanapalojen päälle ja anna vetäytyä jääkaapissa vähintään 2 tuntia.
 4. Leikkaa sipulit ohuiksi renkaiksi, valuta sienet hyvin ja leikkaa ohuiksi suikaleiksi. Sekoita keskenään.
 5. Leikkaa kelmusta 12 yhtä suurta neliötä
 6. kääri jokaiseen kelmuun yhtä paljon kanaa, sipulia, ituja, sieniä ja mandariiniloikkoja.
 7. Kuumenna öljy pannussa ja paista kelmupaketteja 5 minuuttia. Tarjoile heti.