



Hapanimelät kanaviipaleet

Aineet: 4 kanan rintapalaa
suolaa
vastajauhettua pippuria
4 rkl seesamöljyä
1 sipuli
1 punainen ja vihreä paprika
4 ananasviipaletta
2 rkl tomaattisetta
4 rkl etikkaa
2 rkl soijakastiketta
4 dl kanaliemää
2 rkl soijatahnaa
muutama tippa chiliöljyä
1-2 rkl perunajauhoja
1 tl makusuolaa

Valmistus: Pese ja kuivaa kanapalat.

Leikkaa kana ohuiksi viipaleiksi, mausta suolalla ja pippurilla

Kuumenna seesamöljy pannussa, paista kanaviipaleet nopeasti, ota pannusta ja pidä lämpimänä.

Paloittele sipuli, paprikat ja ananasviipaleet ja paista ne samassa öljyssä kuultaviksi

Sekoita hyvin keskenään soijakastike, tomaattisose, etikka, kanaliemi, soijatahna ja chiliöljy. Lisää seos pannuun

Suurusta vihannekset perunajauhoilla

Mausta makusuolalla, pippurilla ja suolalla

Lisää pannuun kanaviipaleet, kiehauta ja tarjoile heti