



Kanarisotto

Aineet: n. 1 l kanalientä
3 dl pitkäjyväistä riisiä
paprika
1 pkt pakasteherneitä
3 dl kuutioitua, kypsää kanaa
(100 g pekonia)

Valmistus: Keitä riisi kanaliemessä ohjeen mukaan kypsäksi (noin. 20 minuuttia).

Poista sillä välin paprikasta siemenkota ja leikkaa malto renkaiksi. Lisää renkaat, jäiset herneet ja kanapalat kuuman riisin joukkoon. Kuumenna perusteellisesti.

(Paahda risoton pinnalle pekonia rapeaksi.)

Tarjoa heti hyvän salaatin kera.