



Pähkinäinen kanapekonipaisti

Aineet: 6 pilkottua pekoni palaa
3 valkosipulin kynttä
4 kanan rintapalaa
225 g pilkottuja herkkusieniä
75 g murskattuja hassel- tai saksanpähkinöitä (kuorittuja)
3 dl real ale- olutta
1,5 dl vettä
2-3 laakerinlehteä
suolaa
mustapippuria
6 siivua ruisleipää

Valmistus: Paista pekoni valkosipulin kanssa, kunnes se on ruskehtavaa. Lisää kana, josta on otettu luut ja nahkat pois ja ruskista joka puolelta. Lisää herkkusienet ja pähkinät, paista pari minuuttia, lisää olut, vesi ja laakerin lehdet. Anna kiehahtaa, peitä kannella ja anna kiehua hiljakseen 1-1,5 tuntia.

www.superkokki.com