



Broileri-kasviskeitto

Aineet: 2-3 kpl Broilerin rintaleikettä
1 rkl Voita
1 kpl Sipulia
1 kpl Palsternakkaa
1 kpl Omenaa
2 kpl Porkkanoita
1-2 tl Currya
1,2 l Vettä
3 kpl Kanaliemikuutioita
0,5 dl Riisiä
Suolaa
Valkopippuria
Persiljaa hienonnettuna

Valmistus: Poista rintaleikkeistä luut ja nahka. Leikkaa liha kuutioiksi. Hienonna sipuli ja leikkaa kasvikset pieniksi kuutioiksi. Ruskista lihakuutiot ja sipuli paksupohjaisessa kattilassa. Lisää joukkoon muut kasvikset ja curry ja anna niiden pehmetä hetki. Lisää vesi ja liemikuutiot. Kun keitto alkaa kiehua, lisää riisi. Anna kypsyä noin 15 minuuttia. Tarkista keiton maku ja lisää tarvittaessa mausteita. Ripottele pinnalle hienonnettua persiljaa.