



Jennin broileririsotto

Aineet: 300 g Broilerin paistisuikaleita hunajamarinoitua
Voita
1,5 dl Riisiä
Vettä
150 g Sinihomejuustoa
2,5 dl Ruokakermaa
1 pussi/a Amerikan kasvissekoitusta
1 prk Ananaspaloja
Currya

Valmistus: Ruskista broilerin paistisuikaleet. Lisää joukkoon riisi ja anna kuullottua. Lisää vettä niin, että ainekset peittyvät. Anna kiehua hiljalleen n. 5 min. Lisää homejuusto, kerma, kasvissekoitus, ananaspalat ja currya maun mukaan. Anna vielä kypsyä n. 20 min. välillä sekoittaen. (lisää vettä jos tarvitsee) Tarjoa raikkaan salaatin ja patongin kanssa.

www.superkokki.com