



Kananpoika-katkarapu -wok

Aineet: 2 dl Öljyä
1 Chilipalko kuivattuna
3 kynttä Valkosipulia hienonnettuna
100 g Broilerin rintafileetä suikaleina
50 g Purjosipulia suikaleina
100 g Paprikaa suikaleina
100 g Retikkaa suikaleina
2 dl Kanaliemää
1 tl Soijakastiketta
1 rkl Osterikastiketta
1 tl Maissijauhoja
100 g Katkarapuja

Valmistus: Kuumenna öljy wokissa ja kiehauta siinä chili ja valkosipuli.

Lisää broilerisuikaleet ja ruskista hetki.

Lisää kasvikset ja paahda. Lisää sitten kanaliemi, soijakastike ja osterikastike.

Keitä kasvikset niin, että niihin jää vielä hiukan puruvastusta.

Suurusta kastike vesitilkkaan liuotetulla maissijauholla ja keitä 5 min.

Lisää katkaravut ja tarjoa riisin kera.