



Kananpoika-pähkinä -wok

Aineet: 2 rkl Öljyä
1 kpl Chilipalkoa kuivattuna
3 kynttä Valkosipulia murskattuna
200 g Broilerin rintafileetä suikaleina
1 Sipulia renkaina
2 dl Cashew-pähkinöitä
2 dl Kookosmaitoa
1 Paprikaa suikaleina
100 g Kesäkurpitsaa suikaleina
50 g Kevätsipulia paloitetuna
1 rkl Soijakastiketta
0,5 dl Persiljaa hienonnettuna

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

Lisää broilerisuikaleet ja sipuli, paahda hetki.

Lisää sitten pähkinät ja kookosmaito ja keitä kunnes broileri on kypsää.

Lisää suikaloidut kasvikset ja soijakastike, kiehauta vielä hetken aikaa.

Ripottele pinnalle persiljaa ja tarjoa ruoka riisin kera.