



Kananpoika-wok

Aineet: 2 rkl Öljyä
1 tl Inkivääriä hienonnettuna
1 tl Currya
0,5 tl Red curry-tahnaa
200 g Broileria suikaleina
1 Sipulia hienonnettuna
1 kpl Omenaa suikaleina
1 rkl Siirappia
1 rkl Soijakastiketta
1 dl Rusinoita
2 dl Kookosmaitoa
0,5 dl Persiljaa hienonnettuna

Valmistus: Kuumenna öljy ja lisää mausteet. Kiehauta.

Lisää broilerisuikaleet ja sipuli. Paahda hetki.

Lisää omena, siirappi, soija, rusinat ja kookosmaito ja anna kiehua, kunnes kasvikset ovat al dente (eli jätä puruvastusta).

Ripottele persilja joukkoon ja tarjoa ruoka heti riisin kera.