



Kookoskanakeitto

Aineet: 1 l Kookosmaitoa
6 kpl Kaffirin lehtiä
1 palaa Galangal-juurta murskattuna
0,5 kpl Lime-hedelmän mehua
1 rkl Kalakastiketta
1 tl Sokeria
1 pieni Chiliä viipaleina
1 rkl Sitrusruohoa murskattuna
200 g Broilerin rintafileetä paloitetuna
100 g Siitakesieniä viipaleina
1 nippu Korianteria

Valmistus: Kiehauta kookosmaito. Lisää kaffirinlehdet, galangal, sitrusruoho, kalakastike, sokeri sekä chili ja keitä 5 minuuttia. Lisää kanapalat sekä sienet ja anna keiton kiehua toiset viisi minuuttia. Ripottele joukkoon korianterinlehdet ja tarjoa keitto heti.

www.superkokki.com